







École de Lignan de Bordeaux

Menus du mois de septembre 2017



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Semaine du 4 au 8 Tranche de melon Poulet rôti aux herbes Frites fraîches Pêche comme Melba	Saucisses grillées sur plancha Ratatouille fraîche Camembert (BIO) Riz au lait maison	Steak haché VBF Gratin de pâtes (BIO) Mimolette Fruit frais de saison	Œuf mimosa Poisson rôti aux poivrons Fricassée de légumes d'été Gâteau au chocolat d'Aline
	Semaine du 11 au 15 Tomate mozzarella Escalope viennoise Riz (BIO) Pilaf Fruit frais de saison	Rôti de bœuf (VBF) Haricots verts persillés Chèvre Clafoutis aux pommes	Saucisson sec Tempura de poisson Pommes vapeur Yaourt (BIO) vanille	Pique-nique Tranche de pastèque Pan Bagna Tranche d'emmental Pot de glace
	Semaine du 18 au 22 Taboulé aux légumes d'été Jambon rôti Poivronnade Fromage blanc sucré	Spaghettis Bolognaise aux petits légumes Cantal jeune Tajine de fruits au miel et cannelle	Salade grecque à la fête Fricassée de volaille aux oignons Semoule (BIO) Nappé caramel	Terrine de campagne Aioli de poisson et ses légumes Tatin aux pommes (BIO)
	Semaine du 25 au 29 Tranche de lomo Pommes sautées Emmental Fruit frais de saison	Salade estivale Poulet aux olives Tomates rôties Gâteau de semoule au confit de rhubarbe	Omelette (BIO) à l'espagnole Chiffonnade de salade Saint Paulin Roulé pâtissier	Croustade de chèvre au miel Macaronis Marinière Poire sauce chocolat

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

Information «Allergènes»: L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Bon appétit les enfants!

