

École de Lignan de Bordeaux

Menus du mois d' Octobre 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 2 au 6

Poulet rôti aux herbes
Gratin de brocolis
Camembert BIO
Semoule au lait

Carottes BIO râpées vinaigrette agrumes
Longe de porc au miel
Coquillettes
Fromage blanc au coulis de fruits

Croustade de chèvre au noix
Steak haché VBF
Poêlée de haricots verts
Fruit frais de saison

Poisson de la criée
Pommes de terre « coin de rue »
Tranche d'édam
Tarte aux prunes

Semaine du 9 au 13

Axoa de veau
Riz blanc/Poêlée de légumes
Tome des Pyrénées
Gâteau basque

Endives vinaigrette au bleu
Petit cassoulet au lard et aux saucisses
Saint Paulin
Koka (flan basque)

Croustade aux champignons
Canard cuisiné en garbure
Mimolette
Coupelle de raisins frais

Terrine de porc
Poisson cuisiné basquaise
Légumes basquaise et macaronis
Plateau de fromages
Petit cannelé et crème anglaise

Semaine du 16 au 20

Fricassée de veau à l'orange
Grain de semoule BIO
Plateau de fromages
Fruit frais de saison

Salade Florida (pamplemousse, surimi)
Sauté de poulet
graines de moutarde
Carottes glacées
Tarte aux pommes

Omelette forestière lard et pommes de terre
Salade verte
Éclats de parmesan
Compote de poires

Tempura de poisson
Mousseline Cendrillon
Gouda
Gâteau d'Aline

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 et bonnes vacances!

