



Menus du mois de



Novembre 2017

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
6 au 10

Pâtes carbonara
Salade verte

Petit Cotentin

Fruit frais de saison

Pommes de terre tartare

Rôti de bœuf VBF
Haricots verts persillade

Crème vanille

Potage de citrouille (de
Gilles)

Poulet basquaise
Riz blanc

Pommes cuites sauce miel

Terrine forestière

Poisson meunière
Gratin de brocolis

Fromage blanc BIO au
coulis de fruits

Semaine
du
13 au
17

Soupe de tomates aux
vermicelles

Quiche lorraine
Fondue de légumes

Yaourt aromatisé

Axoa de veau
Riz BIO

Fromage de chèvre

Fruit frais de saison

Salade de betteraves aux
pommes granny

Rôti de porc au jus
Duo de haricots verts
jaunes

Gâteau chocolat et crème
anglaise

Lasagnes à la viande
Mâche

Camembert

Salade d'oranges au miel

Semaine
du
20 au
24

Taboulé
Croque monsieur maison
Salade de saison

Emmental

Fruit frais de saison

Rémoulade de légumes
frais

Poulet BIO rôti
Petits pois à la française

Mousse au chocolat

REPAS
SURPRISE...

Pot -au- feu de bœuf
Légumes du pot

Duo compote et fromage
blanc

Semaine
du
27 au
1/12

Saucisses grillées
Lentilles paysanne

Yaourt vanillé BIO

Salade de fruits de saison

Croustade au fromage

Fricassée de veau aux
champignons
Purée de potiron

Ile flottante

Salade de pâtes

Steak haché VBF sauce
poivre

Épinards béchamel

Fruit frais de saison

Carottes râpées

Parmentier de poisson
Salade

Crêpe au 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!

