



École de Lignan de Bordeaux



Menus du mois de



Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 8 au 12	Saucisse grillée aux herbes Haricots verts persillés Tranche d'emmental  GALETTE DES ROIS	Velouté de légumes Poulet rôti Riz aux champignons Yaourt aux fruits	Feuilleté au chèvre Bœuf carottes Coquillettes Clémentines	Poisson pané maison Chou fleur béchamel Fromage Brownie chocolat
 Semaine du 15 au 19	Coco « mayo » Longe de porc au four Gratin dauphinois Fruit frais de saison	Keftas d'agneau Tajine de légumes Saint Paulin Tarte pâtissière	Omelette paysanne (pommes de terre/lardons) Poêlée de légumes Cantal Salade de kiwis	Carottes râpées Curry de poulet Riz blanc Duo fromage blanc et compote de poires
 Semaine du 22 au 26	Salade d'endives au fromage Petit cassoulet au lard Fruit frais de saison	Aïoli de poisson Légumes du pot Tome grise Tarte aux pommes	REPAS SURPRISE...	Velouté de légumes Poisson de la criée Pommes vapeur Salade de fruits frais
 Semaine du 29 au 2/02	Taboulé Sauté de porc Carottes sautées Fromage blanc coulis de framboise	Hachis parmentier Salade verte Yaourt nature Pomme au four	Friand au fromage Poulet rôti Haricots verts Fruit frais de saison	Potage de légumes Macaronis marinière aux petits légumes Camembert Crumble aux pommes

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

