



# École de Lignan



## Menus du mois de Décembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



**Semaine du 3 au 7**

Œuf mimosa  
Poulet rôti (BIO)  
Haricots verts  
Fromage blanc au sucre

Rôti de porc  
jus aux herbes  
Gratin Dauphinois  
Emmental  
Salade de fruits

Terrine de campagne  
Omelette au fromage  
Salade verte  
Pana cotta aux fruits rouges

Poisson meunière  
Riz au curry (BIO)  
Duo de fromage  
Ile flottante



**Semaine du 10 au 14**

Salade de betteraves à l'ail  
Saucisses grillées  
Méli-mélo  
chou fleur et brocolis  
Tarte aux pommes (BIO)

Boulettes d'agneau  
sauce tomate  
Pâtes au gratin  
Camembert (BIO)  
Fruit de saison

Soupe de légumes  
Sauté de bœuf au paprika  
Petits pois carottes  
Gâteau au chocolat

Salade verte aux pommes,  
raisins et lardons  
Dos de colin  
sauce ciboulette  
Semoule (BIO)  
Yaourt aux fruits



**Semaine du 17 au 21**

Escalope milanaise  
Spaghettis (BIO)  
Fromage  
Entremets vanille

Quiche Lorraine  
Salade verte  
Mimolette  
Yaourt sucré (BIO)



Brandade de poisson  
aux petits légumes  
Salade verte  
Vache qui rit  
Beignet aux fruits

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.



**Bon appétit les enfants!**

