



École de LIGNAN

MENUS DE



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 Au 11	Saucisse grillée aux herbes Coquillettes au fromage BIO Cantal Fruit frais de saison	Tourin vermicelles Poulet rôti BIO Haricots verts Galette des rois	Omelette aux pommes de terre et jambon Salade verte Emmental Amandier	Salade d'endives Poisson rôti Riz pilaf BIO Crème caramel
Semaine du 14 Au 18	Saucisson sec Sauté de dinde Semoule BIO Fromage blanc sucré	Oeuf mayonnaise Hachis parmentier Salade verte Fruit frais de saison	Longe de porc aux herbes Poêlée de légumes de saison Mimolette Tarte aux pommes	Poisson pané maison Fricassée de choux fleurs Fromage BIO Poire au chocolat
Semaine du 21 au 25	Tartine de chèvre chaud Brandade de poisson Salade verte Fruit frais de saison	Sauté de porc Petits pois à la Française Duo de fromage BIO Pomme au four	Radis beurre Pilons de poulet Frites Yaourt aromatisé	Boulettes de bœuf sauce tomate Brocolis BIO Vache qui rit Gâteau au chocolat
Semaine du 28 Au 01 fev	Taboulé Escalope viennoise Haricots verts Fromage blanc au coulis de fruits	Lasagnes bolognaises Salade verte Yaourt au sucre Biscuit	Friand au fromage Poulet rôti Carottes BIO persillées Fruit frais de saison	Saucisse grillée Purée de pois cassés Fromage BIO Eclair au chocolat

Informations approvisionnement : 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!

