



École de LIGNAN



MENUS DE Février

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
Du 4
Au 8.02

		<i>Carottes râpées</i>		<i>Œuf mayonnaise</i>
	<i>Rôti de porc</i>	<i>Steak haché de bœuf</i>	<i>Tartiflette</i>	<i>Nuggets de poisson</i>
	<i>Haricots verts</i>	<i>Coquillettes BIO</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Brocolis BIO</i>
	<i>Fromage</i>		<i>Fromage</i>	
	<i>Crème dessert</i>	<i>Crêpe au sucre</i>	<i>Fruit frais de saison</i>	<i>Fromage blanc au sucre</i>



Semaine
Du 11
Au 15.02

		<i>Tourin aux vermicelles</i>	<i>Salade verte à l'emmental</i>	<i>Tartine de chèvre chaud</i>
	<i>Gratin de pâtes</i>	<i>Poulet rôti BIO</i>	<i>Saucisses grillées</i>	<i>Sauté de bœuf</i>
	<i>au saumon</i>	<i>Choux fleurs</i>	<i>Frites</i>	<i>Carottes BIO vichy</i>
	<i>Fromage</i>		<i>Compote de poire</i>	
	<i>Fruit frais de saison</i>	<i>Clafoutis aux pommes</i>		<i>Mousse au chocolat</i>

Semaine
Du 18
Au 22.02



VACANCES

SCOLAIRES

Semaine
Du 25
Au 01.03

VACANCES

SCOLAIRES

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!

