



École de LIGNAN DE BORDEAUX

MENUS DU MOIS DE *Septembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	<i>Pastèque</i> <i>Saucisses grillées</i> <i>Coquillettes</i> <i>Crème dessert</i>	<i>Pilon de poulet</i> <i>Haricots verts</i> <i>Tartare</i> <i>Brownie</i>	<i>Concombre et fêta</i> <i>Axoa de veau VBF</i> <i>Riz Pilaf bio</i> <i>Compote de pommes bio</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Camembert bio</i> <i>Fruit frais de saison</i>
 Semaine du 09 au 13.09	<i>Melon</i> <i>Boulettes d'agneau sauce tomate</i> <i>Cœur de blé</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Bas carré de veau VBF</i> <i>Carottes sautées bio</i> <i>Petit louis</i> <i>Aéré aux fruits jaunes</i>	<i>Pâtes bio cocktail</i> <i>Escalope de dinde marinée</i> <i>Ratatouille</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Parmentier de poisson</i> <i>Salade verte</i> <i>Petit filou</i> <i>Salade de fruits</i>
 Semaine du 16 au 20.09	<i>Escalope de porc sauce au curry</i> <i>Riz créole bio</i> <i>Gouda</i> <i>Mousse au chocolat</i>	<i>Dés de pastèque à la menthe fraîche</i> <i>Haut de cuisse de poulet bio rôtie</i> <i>Rougail d'aubergines</i> <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Omelette aux oignons</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Tome Blanche</i> <i>Abricot amandine</i>	<i>Salade de blé aux légumes d'été</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Épinards à la crème</i> <i>Fruit frais de saison</i>
 Semaine du 23 au 27.09	<i>Steak haché VBF</i> <i>Petits pois</i> <i>Camembert bio</i> <i>Fruit frais de saison</i>	<i>Croustade au cheddar</i> <i>Rôti de bœuf VBF</i> <i>Courgettes sautées bio</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Œuf mayonnaise</i> <i>Lomo basquaise</i> <i>et ses légumes</i> <i>Crumble de fruits</i>	<i>Calamars à la romaine sauce tartare</i> <i>Riz</i> <i>Crème de gruyère</i> <i>Pommes bio caramélisées</i>

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 toujours en contenant) , n'est pas : 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!

