

### LE PRODUIT DU MOIS :

Dans la grande famille des agrumes, on trouve l'orange, le citron, la mandarine, la clémentine, le pamplemousse, la bergamote, le cédrat... S'ils n'ont pas tous la même couleur, ils ont en commun la pulpe, les quartiers, la saveur acide, et leur richesse en vitamine C ! Très employés en cuisine, on les utilise aussi beaucoup dans les parfums.

# École de Lignan de bordeaux

## MENUS DU MOIS DE



## Décembre

## 2020



### Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30.11 au 04.12	<b>Potage parmentier</b> <b>Escalope de volaille Milanaise</b> <b>Brocolis sautés</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Rosette</b> <b>Daube de bœuf VBF</b> <b>Pâtes</b> <b>Pêche Natacha</b>	<b>Pané fromager</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Cake au citron</b>	<b>Carottes vinaigrette d'agrumes</b> <b>Brandade de morue</b> <b>Camembert</b> <b>Panacotta et coulis de fruits rouges</b>
Semaine du 07 au 11.12	<b>Tsatsiki</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Pommes frites</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Lasagnes végétarienne</b> <b>bolognaise</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Salade d'orange</b>	<b>Velouté de potimarron</b> <b>Poisson aux céréales</b> <b>Haricots verts</b> <b>Gâteau d'anniversaire</b>	<b>Betterave vinaigrette</b> <b>Boulettes de bœuf sauce curry</b> <b>Semoule</b> <b>Fruit frais de saison</b>
Semaine du 14 au 18.12	<b>Omelette pomme de terre</b> <b>Salade verte</b> <b>Emmental</b> <b>Riz au lait</b>	<b>Pot au feu</b> <b>Légumes du pot</b> <b>Petit filou</b> <b>Pain brioché perdu</b>	<b>Repas de Noël</b>	<b>Rôti de dinde au caramel d'agrumes</b> <b>Mousseline de potiron</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Fruit frais de saison</b>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30.11 au 04.12















		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Potage parmentier		X													
	Escalope de volaille Milanaise	X		X												
	Brocolis sautés															
	Fruit frais de saison															
	Err :509															
mardi	Rosette		X	X												
	Daube de bœuf VBF															
	Pâtes	X		X												
	Pêche Natacha		X	X												
	Err :509															
jeudi	Pané fromager	X	X	X	X											
	Haricots beurre															
	Yaourt nature sucré		X													
	Cake au citron	X	X	X												
	Err :509															
vendredi	Carottes vinaigrette d'agrumes															
	Brandade de morue		X								X					
	Camembert		X													
	Panacotta et coulis de fruits rouges		X													
	Err :509															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 07 au 11.12














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Tsatsiki		X														
	Poulet rôti																
	Pommes frites																
	Yaourt aux fruits		X														
	Err :509																
mardi	Lasagnes végétarienne	X	X														
	bolognaise																
	Fromage blanc		X														
	Salade d'orange																
	Err :509																
jeudi	Velouté de potimarron		X														
	Poisson aux céréales	X									X						
	Haricots verts																
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X													
	Err :509																
vendredi	Betterave vinaigrette																
	Boulettes de bœuf sauce curry																
	Semoule	X															
	Fruit frais de saison																
	Err :509																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 14 au 18.12

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )		
<b>lundi</b>	Omelette pomme de terre			<b>X</b>													
	Salade verte						<input type="checkbox"/>										
	Emmental		<b>X</b>														
	Riz au lait	<b>X</b>	<b>X</b>														
	Err :509																
<b>mardi</b>	Pot au feu																
	Légumes du pot																
	Petit filou		<b>X</b>														
	Pain brioché perdu	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Err :509																
<b>jeudi</b>	0																
	Repas de Noël																
	0																
	0																
	Err :509																
<b>vendredi</b>	ôti de dinde au caramel d'agrumes																
	Mousseline de potiron		<b>X</b>														
	Fromage blanc sucré		<b>X</b>														
	Fruit frais de saison																
	Err :509																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Err :509		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
mardi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
jeudi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
vendredi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef