



ECOLE DE PLASSAC

Menus du mois de Janvier 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
8 au 12**

Macédoine de légumes
Steak haché VBF
Gratin de coquillettes
Crème dessert
biscuit

Salade de betteraves
Poulet rôti
Fricassée de légumes frais



GALETTE DES ROIS

Chipolatas
Purée de pommes de terre
Gouda
Fruit frais de saison

Soupe de légumes
Poisson bordelaise
Poêlée de légumes
La revanche des reines

**Semaine
du
15 au 19**

Carottes râpées vinaigrette citronnée
Pizza bolognaise VBF
Salade verte
Fromage blanc sucré
Biscuit

Potage de légumes
Rôti de porc sauce moutarde
Coco cuisinés
Muffin pépites chocolat

Haut de cuisse de poulet
Tajine de légumes
Camembert
Ile flottante

Potage de légumes
Dos de colin béarnaise
Semoule aux épices
Fruit frais de saison

**Semaine
du
22 au 26**

Feuilleté au fromage
Rôti de bœuf VBF
Haricots verts persillés
Liégeois chocolat

Velouté de carottes
Blanquette de veau
Pommes vapeur
Yaourt vanille
Fruit frais de saison

Poisson meunière
Fricassée de légumes racines
Camembert
Tarte aux pommes

Salade verte croûtons et maïs
Chili con carne
Riz pilaf
Mousse au chocolat

**Semaine
du
29 au
2/02**

Boulettes de bœuf VBF sauce tomate
Spaghettis
Plateau de fromages
Poire au sirop
Caramel aux amandes

Bouillon de légumes aux vermicelles
Sauté de porc
Épinards béchamel
Croustade pâtissière

Émincé de dinde jus crémé
Purée de carottes
Brie
Fruit frais de saison

Velouté de potiron
Brandade de poisson
Salade verte
Fromage portion
Crêpes de la Chandeleur
maison



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 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!

