

ECOLE DE PLASSAC



Menus du mois de



2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
5 au 9

Velouté de brocolis
Gratin de macaronis
sauce carbonara
Compote de pommes
Biscuit

Poulet sauté
éclats d'ail
Gratin de salsifis
Édam
Tarte Amandine
aux poires

Hachis parmentier
petits légumes
Salade verte
Fromage portion
Fruit frais de saison

Salade au lard
Poisson sauce citron
Riz aux champignons
Crème vanille

Semaine
du
26 au 2
Mars

Tourte comme Samoussa
Haricots beurre persillés
Tranche de chèvre
Œufs à la neige

Velouté de légumes
Petit cassoulet
saucisse et lard
Fruit frais de saison

Blanquette de dinde
Légumes du pot
Camembert
Quatre quart confiture

Carottes râpées
Fish and chips
Sauce tartare
Poire au chocolat

Bonnes vacances les enfants!

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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.

Bon appétit les enfants!

