

École de Plassac

Menus du mois d' Octobre 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
2 au 6

Carottes râpées vinaigrette
Keftas d'agneau aux épices
Semoule couscous
Yaourt noix de coco

Tourin à la tomate
Omelette forestière
(champignons et lard)
Salade verte
Fondant au chocolat
Crème anglaise

Macédoine mayonnaise
Ailerons de poulet
aux épices
Pommes persillées
Camembert
Fruit frais de saison

Feuilleté au chèvre
Petite potée
au lard et saucisse
Tarte pâtissière

LA
SEMAINE
DU
GÔUT
2017

du
9 au 13

Chou blanc
vinaigrette aux pommes et
cannelle
Tajine de poulet
raz el hanout
Purée de pommes de terre
muscade
Clafoutis tiède aux raisins

Endives poires et noix
sauce roquefort
Lasagnes basque au piment
d'Espelette
maison
et petits légumes
Plateau de fromages
Banane chocolat

Potage cendrillon au cumin
Colombo de porc
Riz blanc
Mimolette
Tranche d'ananas frais
brisures de speculos

Filet de poisson
crème normande vanillée
Carottes à la coriandre
Entremet
crème de marron
Petit biscuit

Semaine
du
16 au
20

Salade de pommes de terre
au thon
Beignet de dinde
Haricots verts persillées
Fromage blanc vanillé
stracciatella

Velouté de champignons
Longe de porc aux herbes
Macaronis sauce tomate
Compote de pommes

Betteraves râpées
vinaigrette à l'ail
Poulet au jus
Gratin de chou fleur
Buchette de chèvre
Riz au lait chocolaté

Œuf mayonnaise
Brandade de poisson maison
Salade verte
Gouda
Far breton

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 arrêtes. 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 et bonnes vacances!

