



ECOLE DE PLASSAC



Menus du mois de



Novembre 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 6 au 10

Potage de saison
Spaghettis
sauce bolognaise
Fruit frais de saison

Betteraves
aux pommes
Sauté de dinde au curry
Semoule
Cake au citron
Crème anglaise

Sauté de veau
aux champignons
Riz pilaf
Kiri
Compote de pommes

Terrine de campagne
Tempura de poisson
Carottes vichy
Crème caramel



Semaine du 13 au 17

Chou chinois vinaigrette
Poulet chasseur
Tagliatelles
Duo **fromage blanc** et compote

Potage Dubarry
Steak haché VBF
Haricots beurre
Riz au lait chocolaté

Poireaux mimosa
Saucisses grillées
Haricots coco cuisinés
Entremet vanille
Biscuit

Saucisson sec
Brandade de poisson maison
Salade verte
Fruit frais de saison



Semaine du 20 au 24

Carottes râpées
Rôti de porc au jus
Poêlée de légumes
Fruit frais de saison

Potage de légumes
Tortilla pommes de terres
Salade verte
Nappé caramel

Voyage en Orient
Couscous poulet merguez et ses légumes
Semoule aux épices
Salade d'oranges à la cannelle

Saucisson à l'ail fumé
Poisson du marché
Purée de racines (pde t et céleri rave)
Tarte aux pommes



Semaine du 27 au 1/12

Pizza
Salade verte
Chèvre
Liégeois chocolat

Salade fromagère
Bœuf Bourguignon
Coquillettes
Fruit frais de saison

Rémoulade de légumes
Filet de dinde rôti
Fricassée de légumes
Gâteau aux noix

Velouté parisien
Poisson rôti
Petits pois à la française
Bleu
Pomme au four

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!

