



École de Plassac

Menus du mois de septembre 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 7/09	Tranche de melon Wings de poulet aux épices Riz pilaf Compote de pomme façon crumble	Tomates au basilic Steak de porc VPF Rougaille d'aubergines Gouda Salade de fruits au sirop	Chèvre chaud Piccata de veau basquaise Grain de couscous Muffin au chocolat	Tranche de pastèque Poisson du marché sauce citron Polenta de courgettes Camembert Melba de pêche fraîche
 Semaine du 10 au 14	Radis beurre Saucisses grillées aux herbes Gratin de macaronis sauce tomates St nectaire Poire pochée sauce chocolat	Œufs durs mayonnaise Poulet rôti jus à l'ail Ratatouille fraîche Riz au lait	Bruchetta mozzarella et tomates Escalopes viennoise Haricots verts Île flottante Biscuit	Terrine de campagne Moules marinières Pommes frites Tranche d'édam Gâteaux de Marie
 Semaine du 17 au 21/09	Salade de haricots verts et poivrons grillés Filet de dinde jus au romarin Boulgour aux épices Gouda Fruit de saison	Salade de pâtes pesto Escalope de porc VPF aux abricots Tomates au four Crème pâtissière	Tranche de melon Polpettes de bœuf Lasagnes aux épinards Fromage frais Confiture de figue Biscuit	Taboulé aux légumes du soleil et menthe fraîches Jambon grillé Tian de légumes au parmesan Panna cota framboises
 Semaine du 24 au 28/09	Concombres crème ciboulette Tarte provençale au thon Salade verte Emmental Fruit de saison	Salade pommes de terre Longe de porc oignons et olives Haricots beurre Abricots rôtis Façon tatin	Menus Italie Salade napolitaine Escalope milanaise Tagliatelles fraîches Tiramissu chocolat	Rosette Beignets de calamars Fricassée de courgettes aux épices Cantal Clafoutis pêche

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 et le chef peut sur simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

