



École de Plassac

MENUS DE



2018

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|---|---|----------|--|---|
| Semaine du 7 Au 11 | Potage de légumes Poulet rôti Pâtes sauce tomate Crème dessert | Carottes râpées Steak hache Haricots verts persillés Clémentines | | Saucisse de Toulouse Haricots lingot cuisinés Camembert Poire au chocolat | Endives aux noix Aioli de poisson Légumes du pot Muffin aux pépites |
| Semaine du 14 Au 18 | Tajine de canard Grain de blés Emmental Liégeois caramel | Chou blanc aux raisins et pommes Bœuf paprika Haricots verts persillés Flan parisien | | Salade de riz aux légumes Longes de porc au thym Chou vert braisé Compote de fruit speculos | Terrine de campagne Spaghettis Marinière Yaourt Bio |
| Semaine du 21 au 25 | Paleron braisé sauce moutarde douce Gratin de poireaux Tarte aux poires | Potage de légumes Poulet BIO rôti Pomme frite Fruit frais de saison | | Crudité Kefta d'agneau Boulgour BIO au bouillon Abricot Natacha | Œuf mayonnaise Dos de colin sauce hollandaise Brocolis BIO vapeur Crème de tapioca |
| Semaine du 28 Au 01 fev | Tourin tomate et vermicelles B IO Picatta de dinde tandoori Gratin de salsifis Fruit frais de saison | Saucisson sec Poisson de la criée meunière Haricots beurre Pot de crème chocolat | | Croque au sel de légumes curry Petit salé Lentilles BIO cuisinées Yaourt vanille | sauce curry Crème Clamart Poplette sauce tomate Fricassée de légumes Roulade pâtissière |

Informations approvisionnement: 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 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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparat

Bon appétit les enfants!

