



Menus du mois de



Novembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Potage de légumes
Gratin de raviolis
Salade verte
Compote de pomme

Carottes râpées
Poulet rôti
Haricots coco
Crème dessert

Macédoine mayonnaise
Saucisse de toulouse
Potimaron en mousseline
Salade d'orange
parfum cannelle

Terrine de campagne
Tempura de poisson
Riz cantonnais
Génoise
Crème anglaise



Semaine du 12 au 16

Tortis Carbonara
gratiné
Edam
Crème caramel

Salade de riz
Bœuf Bourguignon VBF
Carottes glacées
Gâteau aux noix

Potage de légumes
Rôti de porc
Haricots coco
Fruit de saison

Brandade de poisson
et petits légumes
Brie
Pomme au four



Semaine du 19 au 23

Coleslaw
Pilon de poulet
Lentilles cuisinées
Palmier
au Nutella

Omelette
pommes de terre
et jambon
salade verte
Emmental
Ile flottante

Tourin vermicelles
Wok de bœuf
Légumes thaï
Yaourt aux fruits

Poisson rôti
Macaronis
Mimolette
Fruit de saison



Semaine du 26 au 30

Saucisson sec
Dinde chasseur
Pomme vapeur
Fruit de saison

Polpette de bœuf
sauce tomate
Boullgour
aux épices
Flan chocolat
Biscuit

Salade d'endives
Pizza fermière
(poulet, champignons ...)
Cantal
Fruit de saison

Carottes râpées
Poisson du marché
Purée de racines
(p de t et céleri rave)
Fromage blanc sucré

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!

