

Décembre



2018

Menus du mois de



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade d'endives
fromagère
Sauté de dinde
aux épices
Pomme vapeur
Compote de poire
spéculos

Longe de porc
boulangère
Fricassé de brocolis
Brie
Flan pâtissier

Saucisson sec
Dos de colin Gratiné
Riz aux champignons
Fruit de saison

Kefta d'agneau
Tajine de légumes
et semoule
Petits suisse
Tranche d'ananas frais

**Semaine
du
3 au 7**



**Semaine
du
10 au
14**



Picatta de volaille
tandoori
Tortis
Camembert
Fruit de saison

Omelette au fromage
Gratin dauphinois
Gouda
Entremet caramel
beurre salé

Salade de betteraves
Sauté de bœuf
napolitaine
Carottes vichy
Gâteaux pépites de
chocolat

Tourin tomate vermicelle
Poisson rôti
jus aux agrumes
Mousseline Clamart
Blanc manger coco

**Semaine
du
17 au
21**

Bruchetta de chèvre
chaud
Saucisse de Toulouse
Lentilles cuisinées
Œufs à la neige

Salade de pomme de
terre charcutière
Merlu
sauce citronnée
Gratin de salsifis
Fruit de saison

Repas de Noël
Terrine de canard au
foie gras
Poularde aux cèpes
Gratin dauphinois
Buche de Noël

Potage cultivateur
Macaronis
Sauce bolognaise
aux petits légumes
Compote de pommes
biscuit

Informations approvisionnements : 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.

Bon appétit les enfants!

