



# École de Plassac



## MENUS DE

## Février

## 2019



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**



**Semaine  
Du 4  
Au 8.02**

<i>salade de Légumes croquant</i>	<i>Pomme de terre tartare</i>	<i>Potage de légumes</i>	
<i>Lasagne Bolognaise</i>	<i>Sauté de veau marengo</i>	<i>chipolatas de canard</i>	<i>Filet de cabillaud persillade</i>
<i>Mache</i>	<i>Haricot vert</i>	<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Brocolis Kiri</i>
<i>Salade d'orange</i>	<i>Liégeois Vanille</i>	<i>crème pistache</i>	<i>Ananas</i>



**Semaine  
Du 11  
Au 15.02**

<i>Terrine de campagne</i>	<i>Œuf dur</i>	<i>Veloute de potiron</i>	<i>Carotte râpée</i>
<i>Escalope de poulet à la crème</i>	<i>Boulette de bœuf</i>	<i>Marmite d'Eglefin à l'armoricaine</i>	<i>Rôti de porc</i>
<i>Semoule</i>	<i>Petit pois</i>	<i>Endive braisée</i>	<i>Lentilles</i>
<i>Crème chocolat</i>	<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Crêpes chocolat</i>	<i>Poire</i>

**Semaine  
Du 18  
Au 22.02  
ALSH**



**VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE**

**Semaine  
Du 25  
Au 01.03  
ALSH**

**VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE** | **VACANCES SCOLAIRE**

**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 préparations.



**Bon appétit les enfants!**

