



École de PLASSAC

MENUS DU MOIS DE *Septembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon Cordon bleu Macaronis Petit pot de glace	Boulette de bœuf VBF Haricot beurre Samos Riz au lait	Émincé de porc à l'orientale Semoule Édam Brownies	Pomme de terre tartare Poisson du marché en panure Carottes sautées Salade de fruit frais
 Semaine du 09 au 13.09	Escalope de dinde aux champignons Haricot verts St Paulin Ile flottante	Rosette Rôti de bœuf VBF frites maison Nectarine	Pavé de porc à la moutarde Coeur de blé Brie Clafoutis aux fruits	Salade de riz à l'Antiboise (riz, olives, macédoine) Brandade de morue Salade verte Banane
 Semaine du 16 au 20.09	Cuisse de poulet Julienne de légumes Fromage blanc Stracciatella Biscuit	Taboulé à la menthe Longe de porc aux pruneaux Purée de pomme de terre Raisin	Spaghetti Bolognaise Salade verte Pyrénées Tarte aux pommes	Carotte râpées Poisson du marché à la Bordelaise Riz à la ratatouille Mousse au chocolat
 Semaine du 23 au 27.09	Friand aux fromages Hachis Parmentier Salade verte Raisin	Tajine d'agneau Légumes couscous Fromage blanc au coulis de fruit Biscuit	Cake au bleu Potée Auvergnate aux lentilles Flognarde (Clafoutis aux poires)	poisson du marché Pomme Vapeur Chèvre Cocktail de fruit

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

