

Menus du mois de **Décembre** 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Râpé de chou blanc
crème balsamique
Volaille marinée
Semoule madras
Crème vanille
Biscuit

Potage vermicelle
Araignée de porc
Forestière
Petits pois carottes
Camembert
Compote de fruit

Betteraves fraîches à
l'échalote
Joue de bœuf braisée
Haricots verts
persillés
Yaourt au lait entier
vanillé
Biscuit

Rillettes de porc
Filet de poisson du jour
rôti « provençale »
Cœur de blé au bouillon
Mimolette
Fruit de saison

Semaine
du
3 au 7

Velouté de citrouille
Escalope de volaille
Aigre doux
Coquillettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison

Salade de pâtes
mexicaine
Poisson du jour crème de
poireaux
Fondue de carottes et
champignons
Liégeois au chocolat
Biscuit

Céleri rémoulade
Rôti de bœuf en chaud
froid
Pommes coin de rue
Fromage blanc
et crumble de fruits
au sirop

Toast mousseline de
sardine et citron
Longe de porc
« paysanne »
Choux fleurs
Vache qui rit
Compote de pêche

Semaine
du
10 au 14

Croquant fromage
Volaille rôtie
Potée de légumes de
saison
Mimolette
Flan pâtissier

Potage de légumes
Parmentier de bœuf
Salade d'endives et
iceberg
Tartare
Mousse chocolat

Repas de Noël

Carottes râpées
Poisson bordelaise
Haricots palette
Vache qui rit
Beignet aux pommes

Semaine
du
17 au 21

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.

Bon appétit les enfants!