



Menus du mois de Janvier 2018

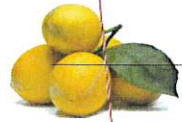


Semaine du 8 au 12

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage de tomates aux vermicelles Boulettes de bœuf VBF aux oignons Pommes sautées Brie Compote de pommes	Salade aux croutons et noix Blanquette de porc aux olives Fondue de chou fleur  GALETTE DES ROIS et crème anglaise	Rosette Filet de cabillaud à la crème Fondue de haricots plats persillade Édam Gâteau maison aux pommes	Macédoine de légumes Haut de cuisse de poulet Riz à la tomate Suisse sucré Fruit frais de saison

Semaine du 15 au 19

Salade de pâtes aux deux olives Nuggets de volaille Poireaux et navets sauce Mornay Duo de compote et fromage frais	 Un p'tit tour dans le Cantal... Tartine au cantal sur lit de salade de saison Longe de porc braisée Gratinée de pommes de terre et légumes Clafoutis façon « Flôgnarde auvergnate aux poires »	Pâté de campagne Filet de poisson du jour en gratin Blé au jus Camembert Fruit frais de saison	Crème Dubarry Sauté de bœuf VBF au curry Haricots verts persillade Mimolette Salade de fruits
--	--	--	---



Semaine du 22 au 26

Râpé de betteraves aux pommes Poulet rôti Petits pois à la française Ile flottante Biscuit	Brunoise de concombre vinaigrette Émincés de porc au jus aillé Gratin de côtes de blettes et pommes de terre Yaourt nature Fruit frais de saison	Potage de légumes Rôti de bœuf VBF Pommes frites « fraîches » Crème caramel Biscuit	Saucisson sec Bouchée de poisson Carottes vichy Cantadou Poire au chocolat
--	--	---	--



Semaine du 29/01 au 2/02

Crème de légumes Escalope de porc poêlée Lentilles Fruit de saison Madeleine	Pizza au fromage Escalope de volaille à la moutarde Épinards Crumble de fruits frais de saison	Salade au maïs et thon Pâtes à la bolognaise VBF Tome noire Compote de pommes	Chandeleur Endives à l'emmental Filet de colin à la crème Julienne de légumes Crêpe au sucre
--	---	--	---

Semaine du 05/02 au 09/02

Macédoine mimosa Pilon de volaille mariné Fondue de haricots beurre Camembert Fruit frais de saison	Carottes râpées Jambon blanc VPF Purée de pommes de terre Pyrénées Entremet pâtissier	Betteraves sauce à l'orange Pilaf de poisson au curry Petit suisse aromatisé Fruit frais de saison	Potage vermicelles Paleron de bœuf VBF en pot au feu et ses légumes tartare Compote de fruit
---	---	---	--

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 arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: **Produits Biologiques**

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!

