



École élémentaire de Latresne

Menus du mois de septembre 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
4 au 8

Menu de rentrée
Melon
Cordon bleu
Riz créole et
concassé de tomates
Fromage portion
Glace

Taboulé
Rôti de veau aux
champignons
Haricots verts
Suisse sucré
Fruit de saison

Macédoine au thon
Tarte au fromage
Pommes au four
Camembert
Compote de pommes
gôût barbe à papa

Rillettes et toast
Escalope de poisson
du jour à la crème
Gratin de courgettes
Mimolette
Fruit de saison

Tomates et fêta
Chipolatas grillées
Petits pois
Mousse chocolat
Biscuit



Semaine
du
11 au 15

Pastèque
Blanc de volaille Mas
d'Auge
(aux pommes fruit)
Tortis
Crème dessert vanille
et spéculos

Salade de pommes de
terre à la provençale
Rôti de bœuf VBF
Duo courgettes et
aubergines
Fromage blanc au miel
Fruit de saison

Concombre
vinaigrette
Gigolette de veau aux
oignons
Semoule
Emmental
Flan nappé caramel

Les Vendanges
Jus de raisins frais
Salade verte aux
chèvre, tomates à l'huile
de noix
Escalope de porc au
verjus
Poêlée de haricots
palette
Clafoutis aux raisins

Rosette
Brandade aux deux
saumon avec croûtons
aillés)
Salade de saison
Camembert
Fruit de saison



Semaine
du
18 au 22

Carottes râpées
Axa de veau à la
tomate
Riz
Yaourt
Fruit de saison

Tomates au pesto
Suprême de poulet
mariné
Poêlée de légumes de
saison
Pyrénées
Gâteau basque

Betteraves au maïs
Bifteck poêlé
Pâtes
Carré frais
Fruit de saison

Duo de melon et
pastèque
Filet de poisson du
jour rôti
Pommes vapeur
Brie
Iles belle « Hélène »

Salade de rizetti aux
légumes
Jambon braisé
Ratatouille/Semoule
Petit suisse
Salade de fruits frais
de saison



Semaine
du
25 au 29

Coleslaw
Émincé de bœuf aux
trois poivrons
Coquillettes
Camembert
Poire au sirop au
coulis de chocolat

Pizza napolitaine
Longe de porc aux
pruneaux
Haricots beurre
Édam
Fruit de saison

Salade de tomates
Pilons de poulet
marinés
Pommes rissolées
Fleur de lait
Glace

Salade grecque
(concombre, fêta, olives
noires)
Nugget's de poisson
sauce tartare
Écrasé de brocolis
(aux pommes de terre)
Brie
Far breton

Rillettes de sardines
au citron
Moussaka (agneau et
aubergines)
Riz créole
Petit Filou
Fruit de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales biologiques. Tous les plats sont préparés dans les cuisines de Latresne par l'équipe de la commune et sont fabriqués "maison". 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!

