







École maternelle de Latresne

Menus du mois de septembre 2017



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 4 au 8	Tomates au basilic Ailerons de poulet Tex Mex Pâtes Fromage Compote pommes grenadine	Melon Sauté de porc à l'ancienne Carottes Vichy Fromage Chou pâtissier	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf VBF Haricots verts Fromage Velouté fruits mixés	Mortadelle Poisson du marché Riz Laitage Fruit de saison
 Semaine du 11 au 15	Pommes de terre tartare Steak de porc au jus charcutier Brocolis Fromage Flan nappé caramel	Animation « Espagne » Melon Paella Fromage Flan catalan	Pastèque Cuisse de poulet au thym Macaronis Laitage Fruit de saison	Cœur de blé aux poivrons Dos de colin au citron Timbale de légumes Fromage Ananas coco
 Semaine du 18 au 22	Tomates mozzarella Escalope de volaille Brunoise de carottes glacées Fromage Donut nature	Salade grecque (tomate concombre fêta) Échine de porc à la sauge Riz Fromage Ile flottante	Saucisson à l'ail Chili Con Carne Poivronnade Fromage Poire au chocolat	Crêpe au fromage Filet de loup à la crème Jardinière de légumes Laitage Fruit de saison
 Semaine du 25 au 29	Salade Caesar Sauté de bœuf aux carottes Riz Fromage Fruit de saison	Croq'baguette au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Tiramissu	Friand Rôti de porc au jus Courgettes sautées Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tartare de chou fleur Filet de merlu à l'espagnole Cœur de blé Fromage Compote de fruits

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 arrêtes. 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!

