

Menus du mois de Décembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Potage de citrouille
Volaille aux herbes
Chou fleur au gratin
Donut's

Macédoine au thon
Pièce de veau
Purée de pommes de terre
Fruit de saison

Pâté campagnard
Poisson du jour
Julienne de légumes
entremet chocolat

Chou chinois mais
Estouffade de porc
aux olives
Boullgour aux aromates
Fromage blanc

Semaine
du
3 au 7

Potage de légumes
Longe de porc aux
champignons
Lentilles
Yaourt au lait entier

Iceberg au maïs et croustons
Fricassée de dinde à la crème
Haricots beurre persillade
Crème dessert

Carottes aux raisins
Hachis parmentier
Crumble aux fruits

Croustinette au
fromage
Poisson meunière
Duo de carottes et
haricots verts
Fruit de saison

Semaine
du
10 au
14

Céleris rémoulade
Boulettes d'agneau à la
tomate
Julienne de Légumes
Petit suisse

Potage de légumes
Araignée de porc à la moutarde
Frites fraîches
Fruit de saison

Repas de Noël
Salade de mousseron de
canard sur toast et confiture
d'échalotes
Suprême de volaille sauce
«poulette»
Pommes aux four aux éclats
de marrons
Profiteroles

Salami
Poisson pané
Haricots verts
Compote de pommes
framboises

Semaine
du
17 au
21

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!

