



École de Cénac

Menus du mois de septembre 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 4 au 8

Tranches de melon
Escalope de dinde au jus
Pommes frites fraîches
Vache qui rit
Glace

Salade de tomates au basilic
Pilon de poulet au jus
Haricots verts
Fromage **BIO**
Compote de pêches

Pastèque
Chipolatas
Carottes sautées
Crème au chocolat et biscuit **BIO**

Concombres ciboulette
Sauté de porc au caramel
Riz Pilaf
Pyrénées
Muffin aux pommes

Salade de pâtes au pesto
Poisson du marché
Poêlée de courgettes sautées **BIO LOCAL**
Yaourt nature
Fruit frais de saison



Semaine du 11 au 15

Salade estivale
Fricassée de dinde aux olives
Purée de pommes de terre
Camembert
Pêche melba

Betteraves râpées crues
Moussaka aux légumes frais
Salade verte **BIO LOCAL**
Fromage
Riz au lait maison

Macédoine aurore
Croque monsieur maison
Mesclun
Tome noire
Glace

Salade de tomates **BIO LOCAL**
Paupiette de veau
Aubergines sauce tomates
Carré frais
Brownie chocolat

Œuf mimosa
Poisson du marché
Riz pilaf
Yaourt vanillé **BIO**
Fruit frais de saison



Semaine du 18 au 22

Coleslaw
Tajine d'agneau aux fruits secs
Semoule **BIO**
Yaourt sucré **BIO**
Salade de fruits d'été

Feuilleté au fromage
Joue de porc confite aux herbes
Carottes sautées
Chanteneige
Dame blanche

Salade de concombres ciboulette
Picatta de dinde aux oignons
Tortis
Vache qui rit
Fruit frais de saison

REPAS SURPRISE...

Melon
Brandade de poisson blanc
Salade verte **BIO LOCAL**
Gouda
Entremet vanille



Semaine du 25 au 29

Taboulé à l'orientale
Émincé de volaille
Haricots verts **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit frais de saison

Pastèque
Tortilla au fromage
Salade verte **BIO LOCAL**
Fromage blanc au coulis de mangue
Biscuit

Betterave crue râpée
Escalope de porc au jus
Lentilles **BIO**
Brie
Poire sauce chocolat

Salade de riz Française
Steak haché frais
VBF sauce bordelaise (AXURIA)
Ratatouille fraîche
Fromage **BIO**
Fruit frais de saison

Salade tomates basilic
Poisson du marché
Cœurs de blé
Saint Paulin
Donetsk au sucre

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. AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine). **BIO LOCAL:** légumes issus de l'Agriculture Biologique et cultivés au Château Le Parvis à Camblanes et Meynac. **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!

