

École de Cénac

Menus du mois d' Octobre

2017

Aquitaine de Restauration

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 2 au 6

Carottes BIO râpées
Fricassée de volaille au sésame
Haricots beurre Kiri
Crème au chocolat

Salade BIO aux croûtons
Hachis parmentier maison aux petits légumes
Emmental
Fruit frais de saison **BIO**

Salade de pâtes **BIO** au thon
Rôti de bœuf au jus
Gratin de chou fleur
Tome
Compote de pommes

Salade de pommes de terre au tartare
Escalope de porc sauce curry
Fondue de légumes frais
Saint Paulin
Gâteau aux pommes maison

Potage de légumes de saison
Poisson du marché
Riz à la tomate
Yaourt sucré BIO
Salade de fruits

Semaine du 9 au 13

Les épices
Émincé de chou chinois au curry et suprême de pamplemousse
Goulash de bœuf (paprika)
Fromage BIO
Paires rôties sauce chocolat et cannelle

Sucré salé
Tartelette chèvre et miel
Poulet BIO au cola
Pomme de terre aux épices
Tome de chèvre et confiture
Entremet caramel au beurre salé

L'exotisme
Salade orientale
Wrap à la mexicaine
Salade verte vache qui rit
Ananas rôti créole chantilly

Saveur d'automne
Velouté de potiron BIO
Sauté de porc
Poêlée champêtre
Fromage
Muffin poire et noix

Terre et mer
Rémoulade de poire et surimi
Tartiflette irlandaise
kiri
Raisin

Semaine du 16 au 20

Crudités de saison
Gratin de pâtes BIO à la parisienne
Camembert BIO
Flan vanille

Salade betteraves crue râpées ciboulette
Sauté de porc aux olives
Gratin de carottes
Kiri
Riz au lait maison

Salade automnale (champignons, chou, carottes)
Steak haché VBF
Frites fraîches
Fromage BIO
Pêche melba

Tourin tomate vermicelles
Escalope de dinde au jus d'ail
Mousseline de potiron BIO
Carré frais
Beignet au chocolat

Œuf mayonnaise
Poisson du marché
Semoule BIO
Yaourt aromatisé
Fruit frais de saison

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. **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 et bonnes vacances!

