

## Menus du mois de Décembre 2017



**Semaine du 4 au 8**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux vermicelles Escalope de porc au caramel Haricots verts Kiri Entremet chocolat	Salade de chou blanc curry et raisins Blanquette de volaille Semoule BIO Emmental Fruit frais de saison BIO	Soupe de légumes Omelette paysanne Salade « <b>BIO LOCAL</b> » Plateau de fromages Tarte aux pommes	Salade d'endives au bacon Poisson du marché Riz BIO pilaf Édam Crème caramel	Feuilleté au fromage Paupiette de lapin sauce champignons Duo de carottes BIO et chou vert Tome noire Salade de fruits



**Semaine du 11 au 15**

Salade liégeoise Tourte forestière Écrasé de brocolis Camembert BIO Mousse au chocolat	Soupe de potiron BIO Sauté de bœuf aux oignons Pâtes Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	<b>Repas de Noël</b> 	Julienne de carottes au jus d'agrumes Wok de poulet au soja Riz Fromage blanc BIO Muffin	Terrine de campagne Poisson du marché Poêlée de légumes Comté Riz au lait caramel
--	---	--	--	---



**Semaine du 18 au 22**

Taboulé BIO Nuggets de poulet Fondue de légumes Brie Viennois caramel	Bouillon de légumes Tartiflette Salade « <b>BIO LOCAL</b> » Suisse sucré Clémentine	Mousse de betteraves Steak haché de veau VBF Petits pois Fromage Fruit frais de saison	<b>Repas de Noël</b> 	Tarte fermière Poisson du marché Haricots beurre Fromage BIO Salade de fruits
---	---	--	--	---

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. 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!**

