








École de Cénac



Menus du mois de Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 8 au 12	Soupe à la tomate Escalope viennoise Haricots verts BIO Kiri Crème au chocolat	Salade de chou blanc lardons/mimolette Sauté de porc à la moutarde Semoule BIO Emmental  GALETTE DES ROIS	Salade de carottes râpées Sauté de dinde au curry Pâtes Fromage Ile flottante	Rosette Poisson du marché Riz pilaf BIO Yaourt nature Fruit frais de saison	Friand au fromage Haut de cuisse de poulet aux olives Poêlée de légumes de saison Gouda Compote
 Semaine du 15 au 19	Salade de pommes de terre aux oignons rouges Escalope de porc marinée Gratin de chou fleur Yaourt BIO Fruit frais de saison	Soupe de légumes du chef Poisson du marché Penne Camembert BIO Flan vanille	Taboulé Sauté de veau VBF Carottes BIO Fromage Fruit frais de saison	Potage de légumes Paupiette de lapin sauce champignons Petits pois à la française Carré frais Le Gâteau de Damien	Betteraves vinaigrette Chipolatas aux oignons Lentilles BIO Fromage blanc BIO Salade de fruits
 Semaine du 22 au 26	Velouté de carottes et potiron Escalope de dinde au cumin Riz Pilaf BIO Mousse au café Biscuit	Crêpe au fromage Daube de bœuf VBF Carottes sautées Suisse nature Fruit frais de saison	Salade d'avocat Chausson à la viande Brocolis BIO Fromage Tarte au chocolat	REPAS SURPRISE...	Salade de pâtes Filet de poisson Gratin de légumes « BIO LOCAL » Édam Pomme au four
 Semaine du 29 au 2/02	Potage de légumes Steak haché VBF Frites Tartare Fruits au sirop	Œuf mayonnaise Rôti de porc braisé Haricots beurre Fromage blanc au coulis de fruits Biscuit	Salade de pommes de terre Quiche paysanne Salade « BIO LOCAL » Yaourt nature BIO Fruit frais de saison	Coleslaw Poisson du marché Cœur de blé Mimolette Compote de fruits	Charcuterie Goujonnette de dinde Poêlée de légumes de saison Camembert BIO Flan pâtissier aux éclats de pêches

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. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers. « BIO LOCAL »: légumes issus de l'Agriculture Biologique et cultivés au Château Le Parvis à Camblanes et Meynac.

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations

Bon appétit les enfants!

