



# École de Cénac



## Menus du mois de 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



**Semaine du 5 au 9 Février**

Potage tomates vermicelles  
Chipolatas grillées aux herbes  
Haricots verts  
Kiri  
Crème caramel

**REPAS**

**SURPRISE**

Salade de coquillettes  
Omelette paysanne pomme de terre et lardons  
**Salade BIO LOCAL**  
Fromage  
Tarte aux pommes

Saucisson sec  
Poisson du marché  
**Riz pilaf BIO**  
Édam  
Crêpes au sucre de la Chandeleur



Potage cultivateur  
Sauté de veau VBF  
**Carottes vichy BIO**  
Tome noire  
Gâteau de semoule

### Bonnes vacances les enfants



**Semaine du 26 au 2/03**

Crème de potiron  
Nugget's de poulet  
Brocolis  
**Camembert BIO**  
Mousse au chocolat

Salade liégeoise  
Sauté de bœuf VBF provençale  
Pommes vapeur  
Fromage blanc sucré  
Biscuit

Carottes BIO râpées  
Spaghettis Napolitaine  
**Salade BIO LOCAL**  
Fromage  
Gâteau basque

Salade de chou blanc  
Blanquette de poulet  
petits légumes  
**Semoule BIO**  
Emmental  
Fruit frais de saison

Œuf mayonnaise  
Poisson du marché  
Poêlée de légumes  
Cantal  
Crème au café

**Informations approvisionnement :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales 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 et le

Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

