



École de Cénac

Menus du mois d'avril 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
2 au 6

Lundi
de
Pâques



Repas de Pâques
Coco cocktail
Navarin printanier
Carottes vichy BIO
Fromage ou laitage
Fondant et surprise au
chocolat

Radis beurre
Pâtes carbonara
Fromage ou laitage
Compote de pommes

Salade de pommes de terre
Poulet rôti à l'ail
Fondue de poireaux aux
champignons
Fromage ou laitage
Ile Flottante

Saucisson sec
Poisson du marché
Riz BIO pilaf
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison BIO

BONNES VACANCES LES ENFANTS !



Semaine
du
23 au 27

Salade de chou au curry
**Riz BIO à l'espagnole et
volaille**
Fromage ou laitage
Pot de crème au spéculos

Taboulé
Émincé de porc au miel
Duo de **courgettes BIO** et
d'aubergines sautées
Fromage ou laitage
Fraises de saison chantilly

Salade « BIO LOCAL » au surimi
Boulettes d'agneau
Coquillettes
Yaourt au lait entier
Sablé

Salade de tomates à l'échalote
Rôti de bœuf VBF
Frites
Fromage ou laitage BIO
Muffin aux pépites de chocolat

Cake jambon asperges
Poisson meunière
Épinards béchamel
Fromage ou laitage
Fruit frais de saison

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

Bon appétit les enfants!

