



École de Cénac

Menus du mois de septembre 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 7/09	Melon Steak haché de veau VBF au jus Pommes frites Fromage fondu Glace	Tomates mozzarella Haut de cuisse de poulet au thym Haricots verts Crème chocolat et biscuit	Pastèque Chipolatas Courgettes sautées Fromage Glace	Concombre ciboulette Sauté de porc au caramel Riz pilaf BIO Fromage Muffin aux pommes	Salade de pâtes au pesto Poisson du marché Poêlée de courgettes sautées « BIO LOCAL » Fromage BIO Fruit frais de saison
 Semaine du 10 au 14	Salade estivale Fricassée de dinde aux olives Purée de pommes de terre maison Camembert Pêche Melba	Betteraves râpées crues Moussaka maison aux légumes frais Salade verte « BIO LOCAL » Riz au lait maison	Taboulé Croque monsieur Maison Salade Iceberg Tome noire Fruit frais de saison	Œuf mimosa Boulettes de bœuf VBF à la provençale Poêlée de légumes Carré frais Brownie chocolat	Salade grecque (concombres, olives, fêta) Poisson du marché Cœurs de blé Yaourt aromatisé BIO Fruit frais de saison
 Semaine du 17 au 21/09	Chou blanc sauce moutarde Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule BIO Yaourt sucré BIO Salade de fruits d'été	Feuilleté au fromage Joue de porc confite aux herbes Carottes sautées Chanteneige Dame blanche	Salade de concombre ciboulette Picatta de dinde aux poivrons Tortis Vache qui rit Compote de pommes BIO	REPAS SURPRISE...	Melon Brandade de morue Salade verte « BIO LOCAL » Fromage BIO Entremet vanille
 Semaine du 24 au 28/09	Radis croq' au sel Gratin de coquillettes à la parisienne Petit suisse aromatisé Fruit frais de saison BIO	Riz niçois Steak haché VBF sauce bordelaise Ratatouille fraîche Fromage blanc au coulis de mangues Biscuit	Pastèque Escalope de porc au jus Haricots verts Brie Crème dessert	Salade de tomates au basilic Tortilla pommes de terre Salade verte « BIO LOCAL » Fromage BIO Tarte aux pommes	Saucisson sec Poisson du marché Gratin de légumes Saint Paulin Poire au chocolat

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 arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. 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 la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

