



École de Cenac



Menus du mois de



Novembre 2018



Semaine du 05 au 09



emaine du 12 au 16



Semaine du 19 au 23



Semaine du 26 au 30

Semaine du 03/12 au 07/12

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Potage poireaux
pommes de terre
Steak de veau VBF
Haricots verts bio
Kiri
Crème dessert vanille

Betteraves râpées
cruées au tartare
Haut de cuisse de
poulet à la
bourguignonne
Tortis
Yaourt nature bio
Fruit de saison

Concombres en salade
Estouffade de bœuf
VBF
Carottes vichy
Fromage
Petit roulé chocolat

Salade liégeoise
Poisson du marché
Chou fleur sauté
Fromage bio
Gâteau maison

Velouté de légumes
bio
Saucisse de Toulouse
aux oignons
Lentilles paysannes
Fromage blanc
au coulis

Taboulé
Paupiette de lapin
Endives carottes
Pyrénées
Fruit de saison

Salade verte aux
croûtons et lardons
Parmentier de poisson
Yaourt bio
Fruits au sirop

Salade romaine
Jambon grill
Frites fraîches
Fromage
Crème vanille

Potage tomates aux
vermicelles
Sauté de poulet
Brocolis au beurre
Fromage bio
Éclair au chocolat

Friand au fromage
Steak haché VBF
Haricots plats
Tartare
Fruit de saison

Potage du jour
Jambon braisé
Haricot coco à la
tomate
Yaourt bio
Salade de fruits

Salade maïs au thon
Escalope de dinde aux
épices
Purée de légumes
Brie
Crumble aux pommes

Rosette
Tortis paysannes
Salade
Fromage blanc
Biscuit

Chou chinois en salade
Carbonade bœuf
Frites
Petit suisse sucré
Banane

Salade riz bio niçois
Poisson du marché
Fondue de légumes bio
local
Yaourt bio

Soupe de légumes
Pâtes à la carbonara
Samos
Fruit de saison

Rillettes
Filet de poisson
meunière
Gratin de légumes
Chèvre bio
Viennois vanille
caramel

Carottes râpées
Poulet à l'aigre douce
Riz bio
Edam
Mousse au chocolat

Menu Savoyard

Potage vermicelles
Parmentier de veau
Salade bio
Litchis au sirop

Bouillon de volaille
Escalope de porc au jus
Lentilles bio
Yaourt sucré BIO
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Escalope de dinde au
curry
Riz pilaf
Camembert bio
Flan praliné

Potage de légumes
Paupiettes de veau
Petit pois
Edam
Ile flottante

Quiche au thon
Boulette de bœuf
Poêlée de légumes bio
Kiri
Clémentine

Salade d'endives aux
noix
Poisson du marché
Carottes jaunes
sautées
Fromage bio
Gâteau basque

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.



Bon appétit les enfants!