



Semaine du 1 au 5

Lundi

Potage du chef
Tajine de volaille au sésame
Pommes de terre, carottes, olives
Fromage fondu
Crème au chocolat

Mardi

Salade aux croutons
Hachis parmentier maison
aux petits légumes
Emmental
Fruit frais de saison BIO

Mercredi

Salade de pâtes
Haut de cuisse de poulet rôti
au thym
Gratin de chou fleur
Tome noire
Fruit frais de saison

Jeudi

Pommes de terre tartare
Escalope de porc au curry
Fondue de légumes frais
Saint Paulin
Gâteau aux pommes de Damien

Vendredi

Les dernières tomates mozzarella
Poisson du marché
Riz BIO
Yaourt sucré BIO
Salade de fruits frais

Les épices

Émincé de chou chinois au curry
Goulasch VBF (paprika)
Pommes vapeur
Fromage BIO
Poire rôtie sauce chocolat et
cannelle

Sucré salé

Roulé chèvre et miel
Porc caramel
Patates douces vapeur
Gouda
Crème caramel au beurre salé

L'exotisme

Tajine de légumes au cumin
Wrap volaille
Tex Mex
Salade verte
Blanc manger coco
Tartare d'ananas

Saveurs végétariennes

Potage BIO LOCAL
Falafelles sauce tomate
Carottes multicolores
Fromage de chèvre frais
Muffin pomme et noix

Terre et mer

Piémontaise au saumon
Dos de colin
crème de lard
Riz aux algues
Emmental
Tarte aux pommes sel de Guérande

Semaine du 15 au 19

Salade verte au maïs
Gratin de macaronis
parisienne
Suisse nature sucré
Fruit frais de saison

Betteraves crues râpées ciboulette
Sauté de porc aux olives
Gratin de de carottes
Camembert BIO
Riz au lait maison

Velouté de potiron
Steak haché VBF
Frites fraîches
Fromage BIO
Pêche melba

Taboulé
Escalope de dinde au jus d'ail
Courgettes sautées
Carré frais
Beignet au chocolat

Œuf mayonnaise
Poisson du marché
Semoule BIO
Yaourt aromatisé
Fruit frais de saison

Informations approvisionnements : 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. *Coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine). ** Producteur local de viandes de porc frais et charcuterie. 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 et bonnes vacances!

