



# École de Cénac

## MENUS DE Février





2019



Semaine du 4 au 8.02



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>salade d'endives et mimolette</i> <i>gratin parisien</i> <i>salade verte</i> <i>fromage blanc</i> <i>confiture de fraise</i>	 <b>Menu</b> <b>Surprise</b> <b>Nouvel an chinois</b>	<i>salade de pomme de terre tartare</i> <i>Steak haché de boeuf au thym</i> <i>carottes sautées au cumin</i> <i>fromage bio</i> <i>pomme au four</i>	<i>potage du chef</i> <i>steak de porc au jus</i> <i>riz bio</i> <i>yaourt bio</i> <i>crêpe maison</i>	<i>rosette</i> <i>calamars à la romaine</i> <i>purée de brocolis bio</i> <i>brie</i> <i>gâteau maison</i>
	<i>salade d'haricots verts aux oeufs durs</i> <i>sauté de porc provençale</i> <i>semoule bio</i> <i>yaourt bio</i> <i>orange</i>	<i>pizza</i> <i>sauté de bœuf vbf au curry</i> <i>duo de choux</i> <i>tome blanche</i> <i>pâtisserie</i>	<i>pâté de campagne</i> <i>parmentier de veau vbf aux petits légumes</i> <i>salade verte</i> <i>fromage</i> <i>compote de poire</i>	<i>salade de riz bio</i> <i>poisson du marché</i> <i>fondue de légumes</i> <i>petit suisse</i> <i>fruit de saison bio</i>	<b>Menu Végétarien</b> <i>salade de betteraves</i> <i>bolognaise végétarienne</i> <i>emmental</i> <i>crème au chocolat</i>
		<b>vacances scolaires</b>			
		<b>vacances scolaires</b>			

**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. **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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



**Bon appétit les enfants!**

