







École de MENUS DE Avril

CENAC



2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 au 05.04 	<i>Pâté de campagne</i> <i>Steak haché de bœuf vbf sauce bordelaise</i> <i>Frites fraîches</i> <i>yaourt bio</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de mâche aux agrumes</i> <i>Blanquette de veau vbf</i> <i>Carotte bio vichy</i> <i>Edam</i> <i>pâtisserie</i>	<i>œuf mayonnaise</i> <i>Rougail de merguez aux poivrons</i> <i>Semoule</i> <i>Yaourt bio</i> <i>Biscuit</i>	<i>Salade de riz bio</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Ratatouille</i> <i>Tartare</i> <i>fruit de saison</i>	<i>Salade d'haricots verts à l'échalote</i> <i>Steak de porc à la moutarde</i> <i>Cœur de blé</i> <i>Camembert bio</i> <i>Crème vanille</i>
Semaine du 8 au 12.04 	<i>Carottes râpées</i> <i>Aiguillette de colin</i> <i>Riz bio</i> <i>yaourt bio</i> <i>Compote de pomme</i>	<i>Quiche au surimi</i> <i>Chipolatas aux oignons</i> <i>Poêlée de légumes d'antan</i> <i>Gouda</i> <i>pâtisserie</i>	<i>Crêpe au fromage</i> <i>Filet de poisson blanc</i> <i>Gratin de poireaux</i> <i>Kiri</i> <i>Crème dessert</i>	<i>Champignons à la grecque</i> <i>Haut de cuisse de poulet au thym</i> <i>Farfalles</i> <i>Brie</i> <i>fruit de saison</i>	<i>Salade de cœur de blé</i> <i>Moussaka végétarienne</i> <i>Salade verte bio</i> <i>Yaourt bio</i> <i>Pâtisserie</i>
Semaine du 15 au 19.04		VACANCES		SCOLAIRES	
Semaine du 22 au 26.04 		VACANCES		SCOLAIRES	

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 ntuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

