









ECOLE DE CENAC

MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VEGETARIEN	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon Steak haché VBF sauce échalotes Frites Pot de glace Biscuit	Salade tomates et maïs Chipolatas grillées Carottes sautées Pyrénées Millas maison	Taboulé Sauté de veau VBF Haricots verts bio Petit louis Crème dessert	Pâtes cocktail Beignet végétal Poêlée de céréales courgette bio local Camembert bio Salade de fruits	Saucisson sec Parmentier de poisson Salade verte bio local Petit filou Ile flottante
 Semaine du 09 au 13.09	Pastèque Boulettes d'agneau sauce tomate Cœur de blé Yaourt aromatisé Fruit frais de saison bio	Tomates au basilic Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Haricots beurre Camembert bio Brownie	Melon Escalope de porc à la basquaise Semoule bio Petit suisse sucré Fruit frais de saison	Piémontaise Poisson du jour Gratin de courgettes Tartare Fruit frais de saison	Concombre et fêta Axoa de veau VBF Riz bio Pilaf Emmental Compote bio
 Semaine du 16 au 20.09	Terrine de campagne Calamars à la romaine sauce tartare Riz pilaw bio Emmental Crème dessert caramel	Friand au fromage Boulette de bœuf au thym Courgettes sautées Yaourt nature sucré bio Fruit frais de saison bio	Brunoise de concombre Chausson à la viande Pommes coin de rue Fromage blanc au coulis Biscuit	 REPAS BELGIQUE  BELGIQUE	Tomates marinées Saucisse de Toulouse aux oignons Petits pois à la française Brie Panacotta vanille
 Semaine du 23 au 27.09	Carottes râpées Escalope de porc sauce au curry Semoule bio Gouda Mousse au chocolat	Dés de pastèque à la menthe fraîche Pilons de poulet rôti Rougail d'aubergines et courgette bio local Cantal Tarte aux pommes	Salade verte bio local et chèvre chaud Bolognaise Pâtes Yaourt sucré Fruit frais de saison	Salade concombres Tortillas aux oignons pommes de terre Salade verte bio Tome Blanche Pêche amandine	Salade de blé aux légumes d'été Poisson meunière Duo de légumes Suisse sucré Fruit frais de saison bio

LE PAIN EST BIO TOUS LES JOURS

Informations approvisionnement : 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!

