









**pain bio tlj**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VEGETARIEN	Vendredi
 Semaine du 30.09 au 04.10	<b>Betteraves crues râpées</b>  <b>Tortis</b>  <b>Carbonara</b>  <b>Édam</b>  <b>Liégeois</b>	<b>Taboulé oriental</b>  <b>Filet de volaille forestière</b>  <b>Gratin de chou-fleur bio</b>  <b>Petit suisse sucré</b>  <b>Fruit frais de saison bio</b>	<b>Salade d'avocat</b>  <b>wrap mexicain</b>  <b>(Bœuf haché, haricots rouges, maïs, oignons)</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>  <b>Banane chocolat</b>	<b>Friand au fromage</b>  <b>Moussaka végétale</b>  <b>Salade verte bio locale</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Tarte chocolat</b>	<b>Carpaccio de tomates au pesto</b>  <b>poison du marché</b>  <b>Riz pilaw bio</b>  <b>Camembert bio</b>  <b>Œufs au lait bio</b>
 Semaine du 07 au 11.10	 				
Semaine du 14 au 18.10	<b>Repas vegetarien salade de courgette noir et pignon de pain feta</b>  <b>Nuggets vegetal</b>  <b>Lentilles bio</b>  <b>Petit Suisse</b>  <b>Fruit frais de saison bio</b>	<b>Mousse de foie</b>  <b>sauté de boeuf au curry</b>  <b>Coquillettes</b>  <b>Brie</b>  <b>Fruit frais de saison bio</b>	<b>Œuf mimosa</b>  <b>Pizza royale</b>  <b>Salade verte bio locale</b>  <b>Yaourt</b>  <b>Biscuit</b>	<b>Pommes de terre tartare</b>  <b>Poisson meunière</b>  <b>Ecrasé de brocolis bio</b>  <b>Kiri</b>  <b>Éclair au chocolat</b>	<b>champignons à la grecque</b>  <b>Wings de poulet</b>  <b>Haricots verts bio</b>  <b>Emmental bio</b>  <b>Entremet caramel beurre salé</b>

**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 (excepté dans les vins et moutardes) Illusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur deman- niquer les allergènes éventue éparations.



**Bon appétit les enfants!**

