



École de Saint Emilion



Menus du mois de



Novembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Betteraves balsamique
Nuggets de poulet
concassé de tomates
Pâtes Bio au jus
Crème vanille
Biscuit

Œuf mousseline surimi
aillé
araignée de porc grillée
Endives et carottes
Mornay
Emmental
Entremet chocolat

Potage de légumes
Rôti de bœuf (VBF)
Frites fraîches
Camembert
Fruit frais de saison
BIO

Saucisson ail
Filet de poisson poêlé
Fondue de légumes
tartare
Ananas au sirop chantilly



Semaine du 12 au 16

Croustillant fromage
Blanquette de volaille
forestière
Purée de butternut
Petit louis
Fruit frais de saison
BIO

Rosette
Bouchée de la mer
Pâtes BIO
Camembert
Pomme gourmande

Alsace
Tarte flamande
poitrine de porc
Alsacienne
Pommes de terre
confites
tome
Prunes au sirop et crème
pâtissière

Potage Parmentier
Boulette de bœuf
braisés
Haricots palette
persillade
Yaourt au lait entier
vanillé BIO
Biscuit



Semaine du 19 au 23

Salade BIO de saison au
thon
Assiette snack grill
Haricots verts
Œuf au lait
BIO « maison »
Biscuit

Potage Crécy
Épaule d'agneau au thym
Mijotée de haricots
blancs
Yaourt aromatisé BIO
Fruit au sirop

Tartine de rillettes de
sardine au citron
Bœuf en estouffade
Purée de légumes BIO
Chanteneigne
Compote au spéculos

Terrine de campagne
Fish and chips
Petit filou
Fruit frais de saison BIO



Semaine du 26 au 30

Concombres en brunoise
Escalope de volaille
façon « saltimbocca »
Petits pois à la
Françaises
Petit Louis
Mousse chocolat

Salade BIO aux noix et
crème d'avocats
agrumes
Échine de porc braisée
Chou fleur en gratin
Iles flottantes
Biscuit BIO

Salami
Cabillaud ,crème de
poivrons doux
Riz BIO
Tartare
Salade de fruits frais

Potage vermicelle
Steak Haché (VBF)
Haricots palette
Fromage BIO
Mousseline Caramel aux
Amandes grillées

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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. **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!