

## Menus du mois de

Décembre

2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Julienne de betterave  
à la crème balsamique  
Daube de bœuf VBF  
aux olives  
Riz BIO créole au  
bouillon  
Crème chocolat éclats  
d'oréo

Salade aux bleu et noix  
Bas carré de veau VBF  
braisé  
Carottes glacées BIO  
Chiboust  
et  
fruits au sirop

Râpé de chou aux  
pommes  
Escalope de volaille  
Milanaise  
Haricots verts  
persillés  
Yaourt au lait entier  
BIO  
Biscuit

Potage de légumes BIO  
Filet de Poisson du jour  
rôti  
Écrasé de pomme de  
terre BIO  
« maison »  
Kiri  
Salade de fruits de  
saison

Semaine  
du  
3 au 7

Potage de légumes  
Blanquette de volaille  
à l'ancienne  
Pâtes BIO  
Petit suisse sucré  
Compote de pêches

Taboulé citron  
Dos de cabillaud à  
l'étuvée et julienne de  
légumes confits BIO  
Camembert  
Crumble de pommes  
fruits rouges

Coleslaw au curry  
Steak haché VBF  
Frites  
Fromage blanc vanillé  
BIO  
Biscuit

Croustillant au bleu  
Steak de porc façon  
« charcutière »  
Brocolis vapeur  
Emmental  
Fruit de saison BIO

Semaine  
du  
10 au 14

Pomme de terre au  
thon et cornichons  
Poulet rôti, ail en  
chemise  
Fondue de carottes et  
champignons  
Kiri  
Fruit de saison BIO

Potage de légumes BIO  
Joue de bœuf VBF  
braisée façon pot au feu  
Flageolets  
Mimolette  
Mousse chocolat

Iceberg aux croutons  
et lardons  
Filet de poisson  
Bordelaise  
Chou fleur Béchamel  
Fromage BIO  
Compote de fruits

Repas de Noël  
Rillettes impériale et  
Brioche  
Fricassée de sot l'y  
laisse « poulette »  
Fromage et confiture  
de cerises  
profiteroles

Semaine  
du  
17 au 21

**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.

Bon appétit les enfants!

