

École de Saint Emilion

Aquitaine de Restauration

MENUS DE Février

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Chandeleur



Semaine
Du 7
Au 8.02

Coleslaw balsamique BIO

Salade de pommes de terre
aux cornichons

Potage de légumes maison

Salamis

Pâtes Bolognaise

Sauté de veau VBF forestière

Rôti de porc au cumin

Poisson provençale

Haricots verts sautés

Haricots vendéens

Chou fleur en gratin

kiri

Petit suisse

Emmental

Petit louis

Compote de fruit

biscuit

Fruit de saison

Crêpe au sucre



Semaine
Du 11
Au 15.02

Potage Saint germain et
croustons aillés

Chiffonnade d'iceberg au
mais

Betteraves crues citron

Tortillon fromage

Cordon bleu

Daube de bœuf VBF au curry

Escalope de porc dijonnaise

Dos de lieu à la crème

Cœur de blé

Carottes Vichy

lentilles

Haricots plats crème
persillés

Chantailou

petit filou

Croute Noire

Camembert BIO

Fruit de saison

Gâteau Basque

Entremet vanille

Salade de fruits de saison



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!

