





École Ste Marie Créon



Menus du mois de **Décembre** 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 7	Pâté basque Parmentier de boeuf Salade verte Duo de compote et fromage frais	Salade de maïs et thon Chipolatas grillée Flageolets Mousse au chocolat	Betterave vinaigrette Cuisse de poulet au thym Gratin de chou fleur Eclair au café	Céleri rémoulade Dos de colin au citron Riz Fruit de saison
 Semaine du 10 au 14	Oeuf mimosa Joue de porc braisée Pommes de terre coin de rue Fruit de saison	Pâté breton Sauté de poulet à la crème Poelée de légumes de saison Petit suisse	Guacamole au surimi Escalope de porc au jus Carottes Vichy Fondant au chocolat	Salade mexicaine Brandade de morue Salade verte Yaourt aromatisé
 Semaine du 17 au 21	Salade duo emmental jambon de dinde Carbonnade de joue de boeuf Tortis Salade de fruits	Cake mozzarella Escalope viennoise Carottes persillées Crème caramel	Repas de Noël Navette au saumon fumé et ciboulette Aiguillette de canard à la framboise Pommes duchesse Bûche de Noël au caramel spéculos	Potage Parmentier Boulettes d'agneau Bouquetière de légumes Mousse au lait

Informations approvisionnements : 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!

