



# École Sainte Marie - Créon



## Menus du mois de 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine**  
du  
29/01 au  
2/02

Carottes râpées Madras  
Tortis carbonara  
Yaourt nature

Salade Waldorff  
Paleron de bœuf braisé  
Poêlée de légumes  
Flan caramel

Concombre fête  
Sauté de volaille  
Purée de pommes de terre  
Fruit frais de saison

Pâté de campagne  
Filet de merlu à l'espagnole  
Piperade  
Crêpe de la Chandeleur

**Semaine**  
du  
5 au 9

Taboulé  
Émincé de dinde à l'estragon  
Carottes vichy  
Fromage blanc au coulis de mangues

Betteraves vinaigrette  
Jambon braisé  
Lentilles  
Fruit frais de saison

Salade de champignons  
Tajine d'agneau aux fruits secs  
Semoule  
Salade de fruits

Rillettes  
Filet de lieu sauce citron  
Épinards béchamel  
Tarte au citron

**Bonnes**

**vacances**

**les**

**enfants!**

**Semaine**  
du  
26 au 2/03

Coleslaw  
Escalope de volaille sauce cocotte  
Boulgour  
Éclair chocolat

Pommes de terre piémontaise  
Boulettes de bœuf sauce tomates  
Purée de potiron  
Fruit frais de saison

Salade de blé au curry  
Brochette de porc moutarde  
Fondue de légumes  
Entremet vanille

Terrine de légumes  
Poisson du marché  
Pommes au four  
Quartiers de pommes sautées à la cannelle

**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 et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

