



École de Marie Immaculée

MENUS DE Février

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine
Du 4
Au 8.02

Haricots verts vinaigrette

Concombre balsamique

Salade Auvergnate (chou blanc, emmental)

Taboulé

Rôti de porc

Boeuf braisé en pot au feu VBF

Normandin de veau

Poisson meunière

Purée de pois cassés

Légumes du pot

Pâtes

Purée de légumes verts

Fromage

Crème caramel

Crêpe de la chandeleur

Liégeois chocolat

Fruit de saison



Semaine
Du 11
Au 15.02

Salade au bleu et noix

LOUISIANE



Champignons de Paris à la crème citronnée

Pâté basque

Carbonnade de bœuf VBF

Salade new orleans (riz – ananas -coeur artichaut)

Jambon grill

Pâtes au saumon

Gratin de choux fleurs

Poulet dixie

Lentilles

Salade verte

Poêlée Louisiane

Fromage

Brownies

Moelleux ananas

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Semaine
Du 18
Au 22.02



vacances scolaires

Semaine
Du 25
Au 01.03

vacances scolaires

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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!