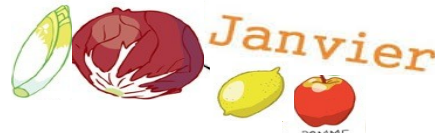




# ECOLE DE STE MARIE

## MENUS DE



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b> Du 7 Au 11 	<i>Taboulé</i>	<i>Concombres vinaigrette</i>	<i>Guacamole et surimi</i>	<i>Pommes de terre tartare</i>
	<i>Cordon bleu</i>	<i>Sauté de canard</i>	<i>Axoa de veau</i>	<i>Poisson provençal</i>
	<i>Haricots verts persillade</i>	<i>Haricots blancs</i>	<i>Riz pilaf</i>	<i>Carottes vichy</i>
	<i>Brioche des rois</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan pâtissier</i>
<b>Semaine</b> Du 14 Au 18 	<i>Pâté breton</i>	<i>Rillettes de sardines</i>	<i>Salade de lardons et croûtons</i>	<i>Chou chinois et maïs</i>
	<i>Paupiette de veau</i>	<i>Longe de porc aux pruneaux</i>	<i>Omelette à l'espagnole</i>	<i>Dos de colin aux champignons</i>
	<i>Ecrasée de brocolis</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Boulgour</i>	<i>Flan de légumes</i>
	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc coulis de fruits rouges</i>	<i>Roulé de génoise à la crème</i>
<b>Semaine</b> Du 21 au 25 	<i>Taboulé de boulgour</i>	<b>REPAS CHINOIS</b>	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Pâté de campagne</i>
	<i>Ailerons de volaille au chorizo</i>	<i>Nems</i>	<i>Escalope viennoise</i>	<i>Paupiette de poisson sauce blanche</i>
	<i>Poêlée forestière</i>	<i>Porc au caramel</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Coeur de blé</i>
	<i>Chou pâtissier</i>	<i>Riz cantonnais</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fruit de saison</i>
		<i>Litchees</i>		
<b>Semaine</b> Du 28 Au 01 fev 	<i>Salade de blé</i>	<i>Salade aux dés de fromage</i>	<i>Rosette</i>	<i>Carottes râpées aux olives</i>
	<i>Emincé de dinde à l'estragon</i>	<i>Saucisse grillée</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i>	<i>Filet de lieu sauce crème et citron</i>
	<i>Chou fleur gratiné</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Semoule et légumes tajine</i>	<i>Riz</i>
	<i>Gâteau Basque frais</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>

**Information: 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!

