



# École de SAINTE MARIE

## MENUS DU MOIS DE *Septembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	<b>Pastèque</b> <b>Boulettes d'agneau au cumin</b> <b>Légumes tajine</b> <b>Gâteau basque</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Daube de bœuf VBF</b> <b>Pomme de terre vapeur</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pizza du chef</b> <b>Escalope de volaille à l'estragon</b> <b>Poêlée de légumes de saison</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Wrap aux légumes</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Salade de fruits</b>
 Semaine du 09 au 13.09	<b>Rosette</b> <b>Estouffade de bœuf VBF provençale</b> <b>Boulgour</b> <b>Compote de pomme fraise</b>	<b>Œuf mimosa</b> <b>Sauté de porc à l'ancienne</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Taboulé</b> <b>Ailes de poulet marinées</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Muffin au chocolat</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Poisson à la bordelaise</b> <b>Pâtes</b> <b>Fruit de saison</b>
	<b>REPAS COMME AU MOYEN AGE</b>			
 Semaine du 16 au 20.09	<b>Blé aux poivrons</b> <b>Paupiette de veau</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage blanc au coulis</b>	<b>Betterave crue râpée</b> <b>Escalope de porc aux pruneaux</b> <b>Mojettes</b> <b>Tarte aux poires</b>	<b>Salade de pâtes</b> <b>Cuisse de poulet au thym</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade de haricots verts</b> <b>Filet de poisson au citron</b> <b>Purée de pomme de terre</b> <b>Salade de fruits</b>
 Semaine du 23 au 27.09	<b>Concombre tartare</b> <b>Nuggets de poulet</b> <b>Haricots verts</b> <b>Brioche perdue</b>	<b>Mousse de canard</b> <b>Blanquette de veau VBF</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Betterave vinaigrette</b> <b>Fricassée de porc aux épices</b> <b>Boulgour</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Œuf mimosa</b> <b>Filet de loup à la crème</b> <b>Fondue de saison</b> <b>Tarte aux amandes</b>

**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!**

