



# MENUS REPAS FROIDS LIVRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Semaine du 08/06 au 12/06</b>	<b>SALADE A L ITALIENNE</b> Jambon de dinde Salade de pâtes aux légumes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>SALADE ORIENTALE</b> Pignons de poulet Taboulé à la menthe Fromage Compote Gâteau emballé	<b>SALADE COMPLETE</b> Jambon Salade de pommes de terre, tomates, concombre, emmental Fromage Fruit frais Gâteau emballé	<b>SALADE MEXICAINE</b> Dés de volaille Salade de riz, maïs, haricots rouges, tomates Fromage Fruit frais Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Quiche Pommes chips Fromage Compote Gâteau emballé
	<b>NICOISE</b> Salade de bié façon Niçoise (Thon) Fromage Fruit frais Gâteau emballé	<b>SALADE ALSACIENNE</b> Saucisses knacki Salade de pommes de terre piémontaise Fromage Fruit frais Gâteau emballé	<b>ESTIVALE</b> Salade de pâtes basilic et émincé de volaille Crème aux herbes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Sandwich Jambon fromage Pommes chips Fromage Fruit frais Gâteau emballé	<b>SALADE HAWAIIENNE</b> Émincé de poulet Riz, ananas, maïs, tomates Fromage Compote Gâteau emballé

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-mou  
 nt), maïs/maïsques- la liste est-officiée-au-niveau-du-restaurant-scolaire-et-le-Chef-peut-sur-demander-à-vous-communiquer-les-allergènes-éventuellement-présents-dans-ses-préparations.



Bon appétit les enfants!

