



# École de Ste Marie Créon



Menus du mois de



Novembre 2018



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 5 au 9**

Salade Bruxelloise  
(cervelas, salade, pommes)  
Merguez grillées  
Purée  
Compote et fromage frais

Taboulé oriental  
Sauté de veau aux olives  
Julienne caramélisée  
Ile flottante

Méli mélo d'agrumes et avocats  
Chiffonnade de volaille à la moutarde  
Carottes  
Gâteau basque

Salade verte mimosa  
Poisson du jour au safran  
Pommes au four  
Fruit de saison



**Semaine du 12 au 16**

Betteraves vinaigrette  
Boulettes de bœuf  
Légumes tajine  
Semoule  
Fruit de saison

Saucisson sec  
Escalope de volaille panée  
Jeunes carottes  
Salade de fruits

Céleri rémoulade  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Crème au chocolat

Concombre à la bulgare  
Poisson du jour meunière  
Poêlée de légumes  
Roulé confiture



**Semaine du 19 au 23**

Endives au bleu  
Cuisse de poulet à l'ail confit  
Haricots verts  
Tarte aux poires

**Repas à thème**  
**Salade à l'ananas et crevettes**  
**Poulet coco-curry**  
**Riz créole**  
**Flan coco antillais**

Chou chinois en salade  
Escalope de volaille à la crème  
Pâtes  
Fruit de saison

Coleslaw  
Filet de poisson du jour au citron  
Carottes  
Cake au citron



**Semaine du 26 au 30**

Salade de risetti  
Paupiette de veau  
Jardinière de légumes  
Yaourt au lait entier

Carottes râpées au sésame  
Emincé de bœuf au paprika  
Brocolis sautés  
Eclair au chocolat

Macédoine mayonnaise  
Sauté d'agneau  
Haricots lingots  
Fruit de saison

Chou rouge aux raisins secs  
Parmentier de la mer  
Salade verte  
Ananas caramélisé

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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.

**Bon appétit les enfants!**

