



# École Sainte Marie Créon



## Menus du mois d'octobre 2018



**Semaine du 1 au 5**

**Lundi**

Concombre ciboulette  
Rôti de bœuf VBF  
Pommes rôties  
Fromage blanc spéculos

**Mardi**

Riz niçois  
Merguez  
Légumes Tajine  
Fruit frais de saison

**Jeudi**

Salade Marco Polo  
(pâtes, surimi, poivron)  
Jambon grill  
Purée de citrouille  
Clafoutis aux fruits

**Vendredi**

Salade de tomates  
Poisson du jour  
Cœur de blé  
Crème dessert chocolat



« Saveurs du Sud Ouest »

**Tomates au chèvre**

**Parmentier de canard**

**Cannelé bordelais**

**Salade océane  
(perles, surimi)**

**Joue de bœuf VBF bordelaise  
Jeunes carottes**

**Fruit frais de saison**

**Chou landais**

**Axoa de veau VBF  
Riz**

**Fromage blanc  
au coulis de fruits**

**Pâté basque**

**Poisson bordelaise  
Épinards mornais**

**Gâteau basque cerises**

Salade aux maïs et croûtons  
Polpettes de bœuf VBF  
« napolitaine »  
Pâtes  
Yaourt aux fruits mixés

Salade de blé  
Escalope viennoise  
Ratatouille  
Fruit frais de saison

Carottes au citron  
Chipolatas grillées  
Purée Saint Germain  
Compote de pêches

Saucisson sec  
Nuggets de poisson sauce tartare  
Haricots verts  
Flan pâtissier

**Informations approvisionnements :** 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. \*Coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine). \*\* Producteur local de viandes de porc frais et charcuterie. **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 et bonnes vacances!**

