École de CARCANS

MENUS DE Avril 2019

Aquitaine de Restauration

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 au 05.04	Pâté de Campagne Hachis Parmentier Babybel	Betteraves Cuisse de poulet Haricots Verts Tarte aux pommes	Quiche Lorraine Tortilla aux poivrons Fruit de saison	Filet de Maquereau Escalope de Porc Poêlée de légumes Fromage Blanc	Poisson à la provençale Riz Kiri Liégeois Chocolat
Semaine du 8 au 12.04	Asperges blanches Jambon poêlé Frites crème Vanille	oeufs durs Steak Haché Poêlée de Légumes Roulé au nutella	Gratin de poisson Épinards Camembert Semoule au lait	Carottes rapées Dinde au curry Riz créole Fruit de Saison	Taboulé Rôti de Porc Haricots plats Mousse au chocolat
Semaine du 15 au 19.04 ALSH	LES LANDES	PIQUE NIQUE	Concombres Nuggets de poulet Macaroni Compote	Avocat Rougaille Saucisse Riz pilaf Petit-filou	PIQUE NIQUE
Semaine du 22 au 26.04 ALSH	Lundi de Pâques	Asperges vinaigrette Brandade De Saumon Kiwi	PIQUE NIQUE	Macédoine de légumes Haut de cuisse de poulet Petit-pois Carottes Glace	Salade verte au surimi Boulettes d'Agneau Blé au jus Compote

Informations 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 (oresaue 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!