



École de CARCANS

MENUS DE FEVRIER 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8.02	Carottes rapées Spaghetti Bolognaise Compote de pommes	Salade de riz Sauté de veau marengo Salsifis Liegeois Vanille	Salade de pomme de terre Nuggets de poulet Haricots vert Abricot au sirop	Betterave Fricassé de porc à l'ananas Blé au jus Fruit de saison	Saucisson à l'ail Poisson provencale Légumes d'hiver Roulé au nutella
Semaine du 11 au 15.02	Osso bucco de dinde coquille Saint Paulin Fruit de saison	Radis Daube de boeuf Poêlée de légumes Clafoutis	Saucisson Steack de veau à la tomate risetti Pomme au four	Menu surprise	Porc au caramel Riz pilaf kiri Creme chocolat
Semaine du 18 Au 22.02. ALSH	Pique Nique Radis Sandwichs compote de pomme	Fish and chips Camembert Fruit de saison	Taboulé Roti de porc Haricots plat Fruit de saison	Rosette Haut de cuisses de poulet Carottes glacées Muffin au fruits rouge	Concombre Boulette à l'agneau Semoule aux raisins Compotes
Semaine du 25 Au 01 mars. ALSH	Oeufs durs Filet de poisson roti Poelée de légumes Moelleux au chocolat	Carottes rapées Steak haché Coquille Ananas au sirop	Avocat Brandade de poissons Poire au chocolat	Pique nique Tomate cerise Sandwich Jambon bananes	Radis noir Roti de boeuf Pomme duchesse Creme vanille

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 (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!

