



ECOLE DE CARCANS

MENUS DE JANVIER 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 au 11	<p><i>Steak haché</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Tartine au St Paulin</i></p> <p><i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Poisson provençale</i></p> <p><i>Semoule madras</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Mousse de canard</i></p> <p><i>Haut de cuisse de poulet</i></p> <p><i>Purée de panais</i></p> <p><i>Liégeois au chocolat</i></p>	<p><i>Avocats</i></p> <p><i>Escalope de porc</i></p> <p><i>Blé à la tomate</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i></p> <p><i>Sauté de veau VBF aux oignons</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Galette des rois</i></p>
Semaine du 14 au 18	<p><i>Blanquette de dinde</i></p> <p><i>Riz pilaf</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Crème vanille</i></p>	<p><i>Betterave</i></p> <p><i>Sauté de bœuf VBF</i></p> <p><i>Haricots palette persillés</i></p> <p><i>Gâteau Basque</i></p>	<p><i>Rôti de veau VBF braisé</i></p> <p><i>Spaghetti</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Pomme au four</i></p>	<p><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Chipolatas</i></p> <p><i>Carottes glacées</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Œufs brouillé mimosa</i></p> <p><i>Lasagnes de saumon épinards</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p>
Semaine du 21 au 25	<p><i>Pommes de terre Alsacienne</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Poêlée de légumes</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits</i></p>	<p><i>Soupe de potiron</i></p> <p><i>Raviolis Gratinés</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Taboulé de Boulgour</i></p> <p><i>Pot au feu</i></p> <p><i>Légumes du pot</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Céleri râpé</i></p> <p><i>Rougaille Saucisse</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>	<p><i>Radis</i></p> <p><i>Tortilla de pommes de terre</i></p> <p><i>Semoule au lait</i></p>
Semaine du 28 au 01 fev	<p><i>Menu surprise</i></p> <p><i>Samoussa de boeuf</i></p> <p><i>Sauté de dinde aigre douce</i></p> <p><i>riz thai</i></p> <p><i>Litchi au sirop</i></p>	<p><i>Saucisson à l'ail</i></p> <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Purée de butternut</i></p> <p><i>Crème chocolat</i></p>	<p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Spaghetti bolognaise</i></p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Salade d'endives</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p>	<p><i>Soupe de légumes</i></p> <p><i>Haut de cuisse de poulet</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Clafoutis</i></p>

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!

