



Semaine du 1 au 5

Lundi

Potage aux petits légumes
Cordon bleu
Pâtes au fromage
Fruit frais de saison

Mardi

Riz au surimi
Quiche lorraine
Salade verte
Liégeois au caramel

Jeudi

Tomates fêta
Poulet au citron
Haricots beurre
Beignet au chocolat

Vendredi

Salade fraîcheur
Poisson du jour
Poêlée de légumes
Ile flottante



Potage de potimarron
Steak haché* VBF (AXURIA)
Purée de patates douces
Compote de pommes au miel

Feuille de chêne rouge mozzarella
aux amandes
Tajine de poulet aux abricots
Semoule
Fruit frais de saison

Velouté de courgettes à la crème
Émincés de veau* VBF sauce
cèpes (AXURIA)
Duo de légumes
Banane chantilly/chocolat

Concombre à la menthe
Lasagnes de saumon aux petits
légumes
Salade verte
Fromage blanc au coulis de fruits



Semaine du 15 au 19

Salade au fromage
Émincés de porc** aux
mangues (SAVI)
Petits pois
Yaourt au sucre

Saucisson sec
Escalope de dinde au curry
Carottes à la crème
Fromage blanc aux fruits

Betteraves aux pommes
Rôti de bœuf* VBF (AXURIA)
Haricots verts
Riz au lait

Carottes râpées & radis noir
Poison pané sauce tartare
Blé
Fruit frais de saison

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!

