École de Créon

MENUS DE Janvier 2019

L'Aquitaine de Restauration

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 Au 11	Betteraves balsamique	Salade BIO mais et croutons	Pâté Basque(mousse de volaille)	Potage Cressy	Salade de concombre bulgare
	Boulettes de bœuf crème au curry	Bas carré de veau forestière	Émincés de dinde à l'ail frais	Escalope de porc(volaille) aux cornichons	Poisson Dieppoise
	Haricots verts aux oignons	Pommes de terre au four	Brocolis	Lentilles à l'ancienne	Julienne de légumes Mornay
	kiri	Mimolette	Emmental	Tome	Cantal
	Compote de pommes	Abricot au sirop	Beignet chocolat	Salade de fruits	Galette des rois
Semaine du 14 Au 18	Potage de légumes BIO	Coleslaw BIO	Potage paysan bio	Pommes de terre emmental	Salade cœurs de palmiers
	Marinade de volaille poêlée	Rôti de boeuf	steak de veau poêlé	Longe de porc aux pruneaux(nuggets de volaille)	Filet de colin rôti
	Julienne de légumes	frites	Cœur de blé au basilic	Carottes glacées	Pâtes BIO aux aromates
	Édam	Chantaillou	Petit suisse	Petit suisse nature sucré	Vache qui rit
	Liégeois	Entremet chocolat	Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé
Semaine du 21 au 25	endives BIO aux noix	Potage pommes de terre citrouille	Salade de Pâtes BIO	salade aux pois chiche et croutons	Œuf chimay
	Joue de bœuf en daube	Volaille rôtie aux petits légumes	Chipolatas (Volaille)grillée	Sauté de porc (Volaille)à la moutarde	Marmite de Dos de cabillaud
	Haricots palette persillade	Petits pois à la française	Salsifis	Purée de pommes de terre	Épinards gratinés
	Tome noire	Yaourt BIO	Camembert BIO	Petit filou	Fromage
	Gâteau basque	biscuits sablé	Fruit de saison	Compote de fruit BIO	Semoule au lait BIO
Semaine du 28 Au 01 fev	Taboulé oriental	Mexique	Terrine de campagne (Œuf)	Concombres au citron	Potage à la tomate
	Blanquette de dinde parisienne	wrapp crudités	Calamars Romaine	Fricassée de porc aux olives(Cordon bleu)	Bas carré de veau
	Carottes BIO	chili con carn	Purée de légumes de saison BIO	Haricots vendéens	Fondue de légumes de saison BIO
	Brie	Fromage ou laitage	Six de Savoie	Yaourt au lait entier BIO	Kiri
	Mouliné de fruits	Poire chocolat amande et cacao	Flan caramel	biscuit	Crème Chocolat

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 préparat

Bon appétit les enfants!