







## Menus du mois de Décembre 2017



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <b>Semaine du 4 au 8</b>	Velouté de légumes Pâtes carbonnara Fromage Fruit frais de saison	Bruchetta tomate/fromage Sauté de dinde au curry Carottes vichy Entremet chocolat Rocher coco « fait maison »	Tarte oignons/emmental Steak haché VBF Haricots verts persillade Compote de pêches Madeleine à l'orange « fait maison »	Choux fleurs et œufs vinaigrette Poisson du marché Riz pilaf Fromage Pomme au four
 <b>Semaine du 11 au 15</b>	Saucisson Pot au feu et ses légumes Yaourt Fruit frais de saison	Velouté de carottes au cumin Sauté de poulet forestière Pâtes au jus Mousse au chocolat Boudoir	Rillettes de sardines/petit pain aux graines « fait maison » Potée auvergnate Fromage Compote de pommes	Salade catalane ( haricots verts,œufs) Brandade de poisson Salade verte Petit suisse Scone aux fruits secs
 <b>Semaine du 18 au 22</b>	Tartine légumes confits/comté Riz cantonnais Fromage Ananas sirop	Tourin blanchi Ragout du Gers Yaourt Mini chausson aux pommes	Mousse forestière Boulettes de bœuf Purée de pommes de terre Petit suisse au chocolat Fruit frais de saison	 <b>Repas de Noël</b>

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.

### Bon appétit les enfants!

