



# École de Salleboeuf



## Menus du mois de Janvier 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



**Semaine du 8 au 12**

Patage de légumes de saison  
Spaghettis « bolognaise »  
Yaourt nature  
Fruit frais de saison

Tabulé  
Rôti de porc au jus  
Chou fleur béchamel  
Flan nappé caramel  
Meringues

Salade Catalane (haricots vert, œufs)  
Pommes de terre Parisienne  
Salade verte  
Fromage à la coupe

Crêpe au fromage  
Poisson du marché  
Gratin de carottes au cumin  
Yaourt vanille BIO  
Pommes au four



GALETTE DES ROIS

**Semaine du 15 au 19**

Salade de pâtes  
Croque monsieur  
Salade verte  
Yaourt aromatisé  
Kiwi

Velouté de cresson  
Sauté de dinde BIO « chasseur »  
Purée de pois cassés  
Fromage à la coupe  
Compote de pommes

Tortine Tsatsiki  
Carbonnade de bœuf  
Carottes  
Fromage à la coupe  
Paire Bourdaloue

Endives à la mimolette et aux noix  
Riz à la Catalane  
Crème dessert vanille  
Caciques



**Semaine du 22 au 26**

Velouté de carottes au cumin  
Cassoulet maison  
Fromage BIO  
Fruit frais de saison

Rillettes de sardines/Petits pains aux grains  
Omelette au fromage  
Fondue de légumes  
Petit suisse sucré  
Scones aux raisins

**REPAS SURPRISE...**

Salade verte et son toast comembert BIO  
Moules « marinère »  
Frites  
Yaourt nature  
Salade de fruits

**Semaine du 29 au 2/02**

Carottes BIO antillaises  
Jambon braisé  
Gratin de pâtes au pesto  
Fromage  
Liégeois

Salade pommes de terre  
Rôti de dinde aux petits oignons  
Brocolis au jus  
Fromage blanc Stracciatella  
Roses des sables

Patage de saison  
Lasagnes du chef Virginie  
Salade verte  
Petit suisse sucré  
Fruit frais de saison

Bettaroves crues râpées  
Poisson du marché  
Épinards à la crème  
Fromage  
Tarte aux pommes

**Informations approvisionnement :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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. Cade 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 moutardas en contiennent), mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

**Bon appétit les enfants!**

