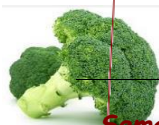




Menus du mois d'avril 2018



**Semaine
du
3 au 6
avril**

Lundi

Férial

Mardi

Tartine cantal fm
poulet saute citronnelle
brocolis au jus
fruits de saison
entremet vanille

Jeudi

Salade club(jambon
fromage salade)
steaks hache sauce
poivre
haricots verts
mousse framboise
biscuit

Vendredi

Betteraves bio aux
pommes
calamars à la niçoise
riz
pana cotta
madeleine fm

**Semaine
du
23 au 27
avril**

Carottes râpées bio
chipolatas
lentilles

Taboule crevettes fm
quiche fm
salade verte
fromage
pommes au four

Veloute de tomates
saute de porc ananas
choux fleurs gratiné
fromage
gâteau de semoule vanille
fm

Concombre à la grec
quenelle de poisson
puree
compote pomme barbe à
papa
cookies maison

Informations approvisionnements : 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 arrêtes. 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!

