





École de Vérac



Menus du mois de Janvier 2018

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|
|  Semaine du 8 au 12 | <i>Betteraves en salade</i> <i>Spaghettis</i> <i>« bolognaise » VBF</i> <i>Fromage</i> Galette des rois | <i>Velouté crécy</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade verte</i> <i>Poire comme</i> <i>Belle Hélène</i> | <i>Salade au surimi</i> <i>Fricassée de dinde</i> <i>Tandoori</i> <i>Légumes racine</i> <i>Édam</i> <i>Ile flottante</i> | <i>Saucisson sec</i> <i>Lasagnes marinière aux petits légumes</i> <i>Brie</i> <i>Fruit frais de saison</i> |
| Semaine du 15 au 19 | <i>Crème de butternut</i> <i>Émincé de bœuf VBF</i> <i>Haricots verts</i> <i>Chèvre</i> <i>Fruit frais de saison</i> | <i>Endives et granny en salade</i> <i>Poulet au curry</i> <i>Riz créole</i> Fromage blanc aux myrtilles | <i>Velouté de légumes</i> <i>Saucisses</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Flan nappé caramel</i> <i>Biscuit</i> | <i>Œuf mayonnaise</i> <i>Beignets de poisson</i> <i>Carottes fleur de thym</i> <i>Fondant chocolat</i> <i>Crème anglaise</i> |
|  Semaine du 22 au 26 | <i>Taboulé aux raisins</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Chou braisé</i> <i>Cantal</i> <i>Mousse chocolat</i> | <i>Soupe verte</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte</i> <i>Emmental</i> <i>Fruit frais de saison</i> | REPAS SURPRISE... | <i>Velouté de champignons</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Tome grise</i> <i>Salade de fruits de saison</i> |
|  Semaine du 29 au 2/02 | <i>Salade Marco Polo</i> <i>Steak haché VBF</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Camembert</i> <i>Gâteau carottes</i> | <i>Potage de légumes</i> <i>Pommes de terre façon raclette</i> <i>Mimolette</i> <i>Roulé pâte à tartiner</i> | <i>Croustade au fromage</i> <i>Haut de cuisse de poulet au jus</i> <i>Mousseline Clamart</i> <i>Yaourt nature</i> <i>Fruit frais de saison</i> | <i>Terrine de campagne</i> <i>Tempura de poisson</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Plateaux de fromages</i> <i>Crème chocolat</i> |

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 préparations.

Bon appétit les enfants!

