











GALETTE DES ROIS

École de Verac

MENUS DU MOIS DE janvier 2020



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 6 au 10.01	Potage tomate Spaghetti Bolognaise Fromage Galette des rois	 Taboulé Quiche au fromage salade verte Fromage Fruit de saison	Pâté de campagne Saucisse grillée Aligot Laitage Fruit de saison	Salade chou rouge et pommes Filet de poisson sauce Citron Gratin de Choux fleur Fromage Tarte myrtilles
 Semaine du 13 au 17.01	Chou blanc râpé vinaigrette Rôti de boeuf vbf Haricots verts Laitage Chou Chantilly	Potage cremeux pomme de terre munster Carbonnade flamande Tortis Fromage Fruit de saison	 Salade verte aux croûtons et copeaux de parmesan Tartiflette Vegetarienne Fromage Liégeois chocolat	soupe à l'oignon Calamars à la romaine Epinards béchamel Fromage gâteau maison
 Semaine du 20 Au 24.01	Soupe montagnarde Escalope de porc au jus Carottes glacées Laitage Poires façon Belle Hélène	Tartine savoyarde Poulet rôti au thym Petit pois à la française Fromage Muffins myrtille	 Taboulé Gratin de crozets façon raclette Fromage Compote de pomme	Potage de légumes Filet de poisson du jour Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison
 Semaine du 27 au 31.01	Surprise !	Emincé de chou, salade, pommes et emmental Pomme de terre comme une raclette Laitage Fruit de saison	Soupe de légumes Rôti de porc Gratin de cardon Fromage Fromage blanc et coulis	 Tartine champignon reblochon Wok de falafel et légumes au curry Riz Fromage Gâteau de savoie

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 allergène dans ses préparations.



Menu végétarien



Bon appétit les enfants!

