



# École de VERAC

MENUS DU MOIS DE



2020



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du 3 au 07.02**



**Semaine du 10 au 14.02**



**Semaine du 17 au 21.02**



<p><b>Saucisson</b></p> <p><b>Curry de poulet lait de coco et ananas</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Pot de crème vanille</b></p>	<p><b>Tourin tomates vermicelles</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Fruits de Saison</b></p> <p><b>Rillettes de thon</b></p> <p><b>Saucisse de campagne</b></p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Nems banane chocolat</b></p>	<p><b>Verre de jus de pomme bio</b></p> <p><b>Galette de sarrasin au fromage et aux champignons</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Crêpe de la Chandeleur</b></p> <p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Wok de bœuf</b></p> <p><b>Riz blanc</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Terrine de campagne</b></p> <p><b>Bœuf aux oignons</b></p> <p><b>Nouilles sautées</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Ananas Rôti Chantilly</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Poulet à l'ananas</b></p> <p><b>Riz cantonnais</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Pana-cota fruits exotiques</b></p> <p><b>Potage potiron</b></p> <p><b>Tempura de poissons</b></p> <p><b>Fondue de poireaux</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Cake ananas noix de coco</b></p> <p><b>Croustade au fromage</b></p> <p><b>Moules marinière</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Mousse coco</b></p>
 <p><b>Surprise !</b></p>			

**Informations approvisionnement :** 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.

