



ECOLE DE VERAC

MENUS DE



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 7 Au 11	Betterave vinaigrette	Saucisson sec	Velouté de champignons	Croustade au chèvre
	Lasagnes bolognaises	Fricassée de dinde tandoori	Rôti de porc	Poisson meunière
	salade verte	Riz	Poêlée de légumes	Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Galette des rois	Fruit de saison	Ile flottante	fruit de saison
Semaine Du 14 Au 18	Taboulé aux raisins	Velouté de potiron	Salade de thon	Carottes râpées
	Steak haché VBF	Tartiflette	Poulet rôti	Brandade de poisson
	Gratin de choux fleur	Salade verte	Brocolis sautés	Salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage ou laitage	Fromage
	Crème vanille	Poire au chocolat	gâteau maison	fruit de saison
Semaine du 21 au 25	Potage de légumes		Rillettes de sardine	œuf mayonnaise
	Pomme de terre façon raclette	repas	Côte de porc sauce charcutière	Moules marinières
	salade verte		Carottes Vichy	Frites
	Fromage	surprise	Fromage ou laitage	Fromage
	Compote		Tiramisu spéculos	fruit de saison
Semaine du 28 Au 01 fev	Soupe de légumes	Salade de pommes de terre au surimi	Terrine de campagne	Velouté Crécy
	Tarte au fromage à la suisse	œuf dur béchamel	Pilons de poulet aux épices	Hachis parmentier
	salade verte	Purée de légumes verts	Haricots beurre	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Mousse au chocolat	Panacotta framboise	gâteau maison	Fruit de saison

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!

