



École de CASTRES-GIRONDE

MENUS DE Février 2019



Semaine du
4 au 8.02



Semaine du
11 au 15.02



Semaine du 18
Au 22.02
ALSH



Semaine du 25
Au 01 mars
ALSH

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>céleri BIO rémoulade au curry</i>	<i>salade de riz au thon</i>	<i>taboulé aux légumes</i>	<i>soupe de légumes</i>	<i>œuf dur au surimi</i>
	<i>pâtes à la bolognaise</i>	<i>blanquette de veau</i>	<i>escalope de poulet à la graine de moutarde</i>	<i>chipolatas</i>	<i>dos de colin au citron</i>
	<i>Fromage a la coupe</i>	<i>brocolis BIO</i>	<i>poêlée de légumes BIO</i>	<i>lentilles cuisinées</i>	<i>haricots verts</i>
	<i>poires pochées à la cannelle</i>	<i>petit suisse</i>	<i>yaourt aux fruits</i>	<i>emmental</i>	<i>brie</i>
	<i>macédoine</i>	REPAS MEXICAIN	<i>biscuit</i>	<i>crêpes maison au sucre</i>	<i>fruit frais de saison BIO</i>
	<i>haut de cuisse de poulet aux herbes</i>	<i>fajitas aux crudités et fromage</i>	<i>saucisson et cornichon</i>	<i>salade piémontaise</i>	<i>velouté de légumes</i>
	<i>macaroni BIO au beurre</i>	<i>chili con carne</i>	<i>Steak haché VBF</i>	<i>poisson aux corn flakes</i>	<i>sauté de porc madras</i>
	<i>yaourt a la vanille BIO</i>	<i>riz bio</i>	<i>Purée de céleri</i>	<i>petits pois aux oignons</i>	<i>Poêlée fondante de saison</i>
	<i>fruit frais de saison</i>	<i>mexicain au chocolat et sa crème</i>	<i>camembert</i>	<i>petit suisse sucre</i>	<i>Fromage</i>
	<i>macédoine à l'échalote</i>	<i>chou fleur en vinaigrette</i>	<i>tarte aux pommes maison</i>	<i>poires BIO</i>	<i>ile flottante</i>
	<i>poisson du marché en sauce</i>	<i>sauté de bœuf au paprika</i>	<i>potage parmentier</i>	<i>pâté de campagne</i>	<i>Carottes râpées</i>
	<i>boullgour aux épices douces</i>	<i>haricots plats en persillade</i>	<i>filet de porc rôti, jus</i>	<i>émincé de dinde aux champignons</i>	<i>kefta d agneau au raz el hanout</i>
	<i>Fromage bio</i>	<i>yaourt au sucre</i>	<i>poêlée de légumes BIO</i>	<i>gratin de choux fleur</i>	<i>coquillettes bio</i>
	<i>gâteau basque</i>	<i>fruit frais de saison bio</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>yaourt aux fruits</i>
	<i>velouté de tomates</i>	<i>Salade de chou rouge</i>	<i>Fruit frais de saison</i>	<i>compote de pommes</i>	<i>gâteau sec</i>
	<i>poisson du jour au basilic</i>	<i>axoa de veau</i>	<i>friand au fromage</i>	<i>salade de maïs et coeur de palmier</i>	<i>taboulé de blé aux légumes</i>
	<i>petits pois à la française</i>	<i>riz bio</i>	<i>omelette aux légumes</i>	<i>sauté de porc au colombo</i>	<i>Brochette de poulet au citron</i>
	<i>Fromage</i>	<i>petit suisse</i>	<i>salade verte BIO</i>	<i>pâtes torsadées</i>	<i>Purée de brocolis</i>
	<i>crème dessert à la vanille</i>	<i>Fruit frais de saison bio</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage ou laitage</i>
			<i>banane rôtie au miel et coco</i>	<i>liégeois chocolat</i>	<i>fruit frais de saison BIO</i>

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.



Bon appétit les enfants!

