





# École de Castres sur Gironde

## MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Pastèque Steak haché VBF Frites Glace Biscuit	Tomates au basilic Pilon de poulet barbecue Haricots verts Camembert Brownie	Melon Longe de porc rôtie Semoule et pipérade Petit suisse sucré Fruit frais de saison	Concombre et fêta Axoa de veau VBF Riz Pilaf Emmental Compote de pommes	Piémontaise Poisson du jour Gratin de courgettes Tartare Fruit frais de saison
 Semaine du 09 au 13.09	Melon Boulettes d'agneau sauce tomate Cœur de blé Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Taboulé Bas carré de veau VBF Carottes sautées Petit louis Aéré aux fruits jaunes	Salade tomates et maïs Chipolatas grillées Haricots beurre Pyrénées Clafoutis aux fruits de saison	Pâtes cocktail Escalope de dinde marinée Ratatouille Camembert Ile flottante	Saucisson sec Parmentier de poisson Salade verte Petit filou Salade de fruits
 Semaine du 16 au 20.09	Carottes râpées Escalope de porc sauce au curry Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Dés de pastèque à la menthe fraîche Haut de cuisse de poulet rôtie Rougail d'aubergines Cantal Tarte aux pommes	Salade verte et chèvre chaud Bolognaise Pâtes Yaourt sucré Fruit frais de saison	Salade au surimi Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Tome Blanche Abricot amandine	Salade de blé aux légumes d'été Poisson meunière Épinards à la crème Suisse sucré Fruit frais de saison
 Semaine du 23 au 27.09	Tomates marinées Saucisse de Toulouse Petits pois Brie Panacotta vanille	Croustade au cheddar Rôti de bœuf VBF Courgettes sautées Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	Brunoise de concombre Cordon bleu Pommes coin de rue Fromage blanc au coulis Biscuit	Œuf mayonnaise Lomo basquaise et ses légumes Tomme noire Crumble de fruits	Terrine de campagne Calamars à la romaine sauce tartare Riz Crème de gruyère Pommes caramélisées

**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!

