



Nel

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07
Avril

Potage cultivateur
Lasagnes au bœuf
Salade verte
Fruit de saison

Endives aux noix et
cantal
Escalope de porc au jus
Fondue de poireaux et
carottes
Beignet au chocolat

Pâté de foie
Omelette paysanne
Poêlée de légumes
Crème caramel

Andalousie
Tomates au surimi
Émincés de poulet
Riz à l' espagnole
Fruit de saison

Semaine du
10 au 14
Avril

Salade composée aux
croûtons
Nuggets de volaille
Haricots beurre
Crème dessert vanille

Coleslaw en salade
Chipolatas
Courgettes persillade
Île flottante

Concombres & maïs
Bourguignon façon
«chasseur»
Pommes vapeurs
Chou à la crème & chocolat

Betteraves vinaigrette
Filet de lieu au citron
Semoule au jus
Fruit de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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.

Bon appétit et bonnes vacances !

