

École de PODENSAC

MENUS DE

Février

2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



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

Carottes râpées BIO

Fricassée de veau

Blé bio

Pommes bio à la cannelle

Poulet chasseur

Pommes vapeur

Fromage

Fruits de saison

Bœuf sauté aux épices

Choux fleur Bio

Fromage

Riz au lait Bio

Poisson du marché

Carottes sautées Bio

Pâtisserie

Boulette de bœuf au jus

Haricots plats

Fromage

Crème dessert

Paleron braisé

Haricots verts Bio

Fromage

Gâteau au yaourt

Velouté de légumes

Poisson

Pommes vapeurs

Fruits de saison

Betteraves vinaigrette Bio

Rôti de veau

Provençales

Flageolets au jus

Ananas au sirop

Salade de fusillis BIO

Rôti de dinde

Poêlée de légumes

Poire au sirop

Pâtes bolognaise

Fromage

Fromage

Pêche au sirop

Chipolatas

Jardinières de légumes

Fromage

Banane

Feuilleté de poisson

Gratin de légumes

Fromage

Salade de fruits

Rougai saucisse

Frites

Fromage

Salade de fruits

Poisson du marché

Poêlée maraichère

Fromage

Fruits de saison

Œufs durs mayonnaise

Blanquette de volaille à

l'ancienne

Haricots beurres

Roulé à la crème

Cèleri en rémoulade

Sauté de porc à la moutarde

Coquille Bio

Liégeois au chocolat

Terrine de campagne

Poisson du marché

Brocolis BIO à l'anglaise

Choux à la crème

Potage fermier

Rôti de porc au cidre

Écrasé de pomme de terre

et panais

Crème vanille Bio

Sauté d'agneau

Haricots blancs au jus Bio

Fromage

Salade de fruits

Cuisse de poulet au jus

Frites

laitage

Fruit de saison

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!

