



École de PODENSAC

MENUS DE

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 7 Au 11	EMINCE DE BOEUF PROVENCALE		VELOUTE DE LEGUMES	MOUSSE DE CANARD
	FONDUE D HARICOTS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ECHINE DE PORC SAUCE PORTO	POISSON DU MARCHER
	VERTS BIO	TORTIS	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY BIO
	Fromage	Fromage		
Semaine du 14 Au 18	GALETTE DE ROIS	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT
	HAUT DE CUISSE	BETTERAVE BIO	TABOULE	
	DE POULET TANDOORI	PALERON SAUCE TOMATE	SAUTE DE PORC AU PAPRIKA	POISSON DU MARCHER
	COQUILLETTE BIO	LEGUMES POT AU FEU	PETITS POIS CAROTTES	RIZ PARFUME
	Fromage		Fromage	
Semaine du 21 au 25	CREME DESSERT	TARTE AUX POMMES BIO	FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
		MACEDOINE DE LEGUMES		ALPPHABET AU BOUILLON
	BOEUF AUX OLIVES	FRICASSEE DE VOLAILLE	BOULETTE D AGNEAU AU CUMIN	POISSON DU MARCHER
	GRATIN DE LEGUMES	RIZ PILAF	SEMOULE	HARICOTS BEURRES PERSILLES
	Fromage		Fromage ou laitage	
Semaine du 28 Au 01 fev	ILE FLOTTANTE	FRUITS DE SAISON	POIRE AU SIROP	CREME DESSERT
		TERRINE DE CAMPAGNE	LONGE DE PORC	CELERI REMOULADE
	POULET ROTI AU THYM	FILET DE LIEU MEUNIERE	AUX PRUNEAUX	STEAK HACHE
	PUREE DE BUTTERNUT	BOULGOUR BIO	POMMES ROTIES	CHOUX FLEUR EN GRATIN
	Fromage ou laitage		Fromage	CREME PATISSIERE
	FRUITS DE SAISON	ENTREMET VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	AUX ABRICOTS

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!



CODE D'EXPLOITATION: 3346

NOM DE L ETABLISSEMENT:

A L S H PODENSAC

MENU DU MOIS DE/janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 31/12 AU 04/01	PATE EN CROUTE PIZZA AUX CHAMPIGNON ET CHEVRE SALADE D'ENDIVE LIEGEOIS GLACE	FERIE	BRANDADE DE POISSON PETITS LEFUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES COQUILLETES BOLOGNAISE ENTREMET VANILLE	PIQUE NIQUE
SEMAINE DU 07 AU 11			RILLETTE DE SARDINE SUR TOASTS OMELETTE AU FROMAGE BROCOLIS A L ANGLAISE COMPOTE DE POMMES		
SEMAINE DU 14 AU 18			SAUCISSE LENTILLES VERTS BIO ST PAULIN CREME CAMEL		
SEMAINE DU 21 AU 25			CAROTTES RAPEES BIO STEACK DE BOEUF PUREE DE POMME DE TERRE FRUITS DE SAISON		
SEMAINE DU 28 AU 01/02			CONCOMBRE MAÏS LASAGNE AU BOEUF MAISON SALADE VERTE FLAN CAMEL		