



# École de **PODENSAC**

## MENUS DU MOIS DE **Septembre 2019**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	<b>Pastèque</b> <b>Steak haché VBF</b> <b>Frites</b> <b>Crème dessert</b> <b>Biscuit</b>	<b>Pilon de poulet barbecue</b> <b>Haricots verts bio</b> <b>Camembert</b> <b>Brownie</b>	<b>Longe de porc rôtie</b> <b>Semoule bio et pipérade</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Fruit frais bio de saison</b>	<b>Concombre et fêta</b> <b>Axoa de veau VBF</b> <b>Riz Pilaf bio</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Poisson du jour</b> <b>Gratin de courgettes/Boulgour bio</b> <b>Tartare</b> <b>Fruit frais de saison</b>
 Semaine du 09 au 13.09	<b>Boulettes d'agneau sauce tomate</b> <b>Cœur de blé bio</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Bas carré de veau VBF</b> <b>Carottes sautées/coquille bio</b> <b>Petit louis</b> <b>Aéré aux fruits jaunes</b>	<b>Salade tomates bio</b> <b>Chipolatas grillées</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Clafoutis aux fruits bio de saison</b>	<b>Escalope de dinde marinée</b> <b>Ratatouille/purée</b> <b>Camembert</b> <b>Ile flottante</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Parmentier de poisson</b> <b>Salade verte</b> <b>Salade de fruits</b>
 Semaine du 16 au 20.09	<b>Carottes râpées bio</b> <b>Escalope de porc sauce au curry</b> <b>Riz créole bio</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Haut de cuisse de poulet rôtie</b> <b>Rougail d'aubergines/petits pois bio</b> <b>Cantal</b> <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Bolognaise</b> <b>Pâtes bio</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Salade au surimi</b> <b>Omelette bio aux oignons</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Abricot amandine</b>	<b>Poisson meunière</b> <b>Épinards au pistou en gratin</b> <b>Suisse sucré</b> <b>Fruit frais de saison</b>
 Semaine du 23 au 27.09	<b>Tomates marinées</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Lentilles vertes bio aux épices</b> <b>Panacotta vanille</b>	<b>Rôti de bœuf VBF</b> <b>Courgettes bio sautées/fusilis au jus</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Cordon bleu</b> <b>Pommes coin de rue</b> <b>Fromage blanc au coulis</b> <b>Biscuit</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Lomo basquaise</b> <b>et ses légumes</b> <b>Crumble de fruits bio</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Calamars à la romaine sauce tartare</b> <b>Riz bio</b> <b>Pommes bio caramélisées</b>

**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!**














Semaine du 02 au 06.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
<b>lundi</b>	Pastèque															
	Steak haché VBF															
	Frites															
	Crème dessert															
<b>mardi</b>	Biscuit															
	0															
	Pilon de poulet barbecue															
	Haricots verts bio															
	Camembert															
<b>mercredi</b>	Brownie															
	0															
	Longe de porc rôtie															
	Semoule bio et pipérade															
	Petit suisse sucré															
<b>jeudi</b>	Fruit frais bio de saison															
	Concombre et fêta															
	Axoa de veau VBF															
	Riz Pilaf bio															
	0															
<b>vendredi</b>	Compote de pommes															
	0															
	Poisson du jour															
	Gratin de courgettes/Boulgour bio															
	Tartare															
Fruit frais de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef













Semaine du 09 au 13.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>		
<b>lundi</b>	0																
	Boulettes d'agneau sauce tomate																
	Cœur de blé bio																
	Yaourt aromatisé																
<b>mardi</b>	Fruit frais de saison																
	0																
	Bas carré de veau VBF																
	Carottes sautées/coquillettes bio																
<b>mercredi</b>	Petit louis																
	Aéré aux fruits jaunes																
	Salade tomates bio																
	Chipolatas grillées																
<b>jeudi</b>	Haricots beurre																
	0																
<b>vendredi</b>	Clafoutis aux fruits bio de saison																
	0																
	Escalope de dinde marinée																
	Ratatouille/purée																
	Camembert																
<b>vendredi</b>	Ile flottante																
	Saucisson sec																
	Parmentier de poisson																
	Salade verte																
	0																
Salade de fruits																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef















Semaine du 16 au 20.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
<b>lundi</b>	Carottes râpées bio															
	Escalope de porc sauce au curry															
	Riz créole bio															
	0															
<b>mardi</b>	Mousse au chocolat															
	0															
	Haut de cuisse de poulet rôtie															
	Rougail d'aubergines/petits pois bio															
<b>mercredi</b>	Cantal															
	Tarte aux pommes															
	0															
	Bolognaise															
<b>jeudi</b>	Pâtes bio															
	Yaourt sucré															
	Fruit frais de saison															
	0															
<b>vendredi</b>	Salade au surimi															
	Omelette bio aux oignons															
	Pommes de terre sautées															
	0															
<b>vendredi</b>	Abricot amandine															
	0															
	Poisson meunière															
	Épinards au pistou en gratin															
<b>vendredi</b>	Suisse sucré															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 23 au 27.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
<b>lundi</b>	Tomates marinées															
	Saucisse de Toulouse															
	Lentilles vertes bio aux épices															
	0															
<b>mardi</b>	Panacotta vanille															
	0															
	Rôti de bœuf VBF															
	Courgettes bio sautées/fusilis au jus															
	Yaourt nature sucré															
<b>mercredi</b>	Fruit frais de saison															
	0															
	Cordon bleu															
	Pommes coin de rue															
	Fromage blanc au coulis															
<b>jeudi</b>	Biscuit															
	Œuf mayonnaise															
	Lomo basquaise															
	et ses légumes															
	0															
<b>vendredi</b>	Crumble de fruits bio															
	Terrine de campagne															
	Calamars à la romaine sauce tartare															
	Riz bio															
	0															
	Pommes bio caramélisées															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef