



2017



Menus du mois de

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 6 au 10

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre bio et courgettes

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre bio et carottes

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de veau
purée de pommes de terre bio et petits pois

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de porc
purée de pommes de terre bio et céleri

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et haricots verts

Compote

laitage nature / compote

Semaine du 13 au 17

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre bio et brocolis

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de porc
purée de pommes de terre bio et épinards

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de veau
purée de pommes de terre bio et potiron

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre bio et courgettes

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et carottes

Compote

laitage nature / compote

Semaine du 20 au 24

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre bio et petits pois

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de veau
purée de pommes de terre bio et céleri

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre bio et haricots verts

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de porc
purée de pommes de terre bio et brocolis

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et épinardss

Compote

laitage nature / compote

Semaine du 27 au 1/12

Mouliné de porc
purée de pommes de terre bio et potiron

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de volaille
purée de pommes de terre bio et courgettes

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de boeuf
purée de pommes de terre bio et carottes

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de veau
purée de pommes de terre bio et petits pois

Compote

laitage nature / compote

Mouliné de poisson
purée de pommes de terre bio et céleri

Compote

laitage nature / compote

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale et proviennent de la « Cerise Sur Le Panier » et du « Verger des Gravilles » à Lugos et sont issus de cultures locales ou régionales biologiques. 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. **AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine) et MANEX est une coopérative agricole agricole fournisseur de viande de porc frais.** 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 les enfants!