





École Marie Immaculée



Menus du mois de Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 8 au 12	Coleslaw Cordon bleu Petits pois Galette des rois	Pâtes au pesto Goujonnette de volaille confit Haricots à l'espagnole Yaourt aromatisé	Chou rouge aux pommes Macaronis à la vénitienne Mousse au caramel	Salamanque Poisson à la bordelaise Haricots verts persillés Fruit frais de saison
 Semaine du 15 au 19	Concombre vinaigrette Jambon vendéen Mogettes Yaourt nature	Betteraves aux échalotes Chili con carne Riz Compote pommes rhubarbe	Salade au thon Omelette à l'espagnole Sauté de légumes de saison Tarte aux pommes	Terrine landaise Duo de colin aux champignons Pâtes 3 couleurs Fruit frais de saison
Semaine du 22 au 26	Céleri tartare Carbonnade flamande Cœur de blé Yaourt aux fruits mixés	Repas chinois Nems Porc au caramel Poêlée asiatique Beignet aux pommes	Riz strasbourgeois Escalope viennoise Carottes à la crème Fruit frais de saison	Endives aux noix Paupiette de poisson Purée de pommes de terre Fromage blanc stacciatella

Informations approvisionnements : 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!

