École Marie Immaculée

Menus du mois de Février 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29/01 au 2/02	Carottes râpées Madras Tortis carbonara Yaourt nature	Salade Waldorff Paleron de bœuf braisé Poêlée de légumes Flan caramel	Concombre fêta Sauté de volaille Purée de pommes de terre Fruit frais de saison	Pâté de campagne Filet de merlu à l'espagnole Piperade Crêpe de la Chandeleur
Semaine du 5 au 9	Taboulé Émincé de dinde à l'estragon Carottes vichy Fromage blanc au coulis de mangues	Betteraves vinaigrette Jambon braisé Lentilles Fruit frais de saison	Salade de champignons Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule Salade de fruits	Rillettes Filet de lieu sauce citron Épinards béchamel Tarte au citron
	Bonnes	vacances	les	enfants!
Semaine du 26 au 2/03	Coleslaw Escalope de volaille sauce cocotte Boulgour Éclair chocolat	Pommes de terre piémontaise Boulettes de bœuf sauce tomates Purée de potiron Fruit frais de saison	Salade de blé au curry Brochette de porc moutarde Fondue de légumes Entremet vanille	Terrine de légumes Poisson du marché Pommes au four Quartiers de pommes sautées à la cannelle

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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!