

École Marie Immaculée



Menus du mois de



Novembre 2017

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 6 au 10

Concombre au curry

Crêpe au fromage

Salade au chèvre et aux croutons

Mousse de foie

Hachis parmentier
Salade de saison

Sauté de veau
Julienne caramélisée

Longe de porc braisée
Carottes

Poisson du jour au safran
Pommes au four

Compote et fromage frais

Iles flottantes

Gâteau basque

Fruit frais de saison

Semaine du 13 au 17

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Céleri rémoulade

Salade de pâtes

Sauté de dinde
Riz

Bas Carré de veau braisé
Gratin de chou fleur

Saucisse de Toulouse
Lentilles

Poisson meunière
Poêlée de légumes

Fruit frais de saison

Crumble de pommes et fruits rouges

Fromage blanc aux éclats d'Oréo

Entremet au caramel et beurre demi sel

Semaine du 20 au 24

Salade de riz

Un p'tit tour à la montagne

Salade d'avocat aux agrumes

Coleslaw

Escalope de dinde à la crème
Haricots beurre

Salade de champignons
Tartiflette
Duo de salades vertes
Tarte aux myrtilles

Paleron en pot au feu
Légumes de saison au bouillon

Filet de poisson du jour au citron
Pâtes

Fromage frais au coulis de fruits

Flan pâtissier

Fruit frais de saison

Semaine du 27 au 1/12

Pointes d'asperges mimosa

Œuf surimi

Tartine au chèvre

Pomelos

Tajine de volaille
Semoule

Escalope de porc au jus
Piperade

Joue de porc confite
Flan de légumes

Parmentier de la mer
Salade verte

Yaourt au lait entier vanillé
BIO

Donuts

Fruit frais de saison

Mousse Tagada

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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.

Bon appétit les enfants!

