



École de Saint Christoly de blaye

MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
02 au 06.09

<i>Melon</i>	<i>Tomates</i>	<i>salade bio au surimi</i>	<i>Rosette</i>
<i>Cordon bleu</i>	<i>Longe de porc Agenaise</i>	<i>Rôti de boeuf à l'ail frais</i>	<i>Poisson du jour</i>
<i>Pommes sautées</i>	<i>Couscous de Courgettes sautées BIO</i>	<i>Haricots verts sautés</i>	<i>Rif pilaf Bio</i>
<i>vache qui rit</i>	<i>Emmental</i>	<i>Tartare</i>	<i>Fromage blanc</i>
<i>Compote de fruit</i>	<i>Eclair chocolat</i>	<i>Glace</i>	<i>Fruit de saison</i>



Semaine du 09 au
13.09

<i>Salade pastèque et menthe</i>	<i>Oeuf mayonnaise</i>	<i>Carottes vinaigrette Bio</i>	<i>Paté basque au piment d'Espelet</i>
<i>Beignets de calamars</i>	<i>Rôti de veau masdauge</i>	<i>Escalope de porc au jus</i>	<i>Omelette plate à l'Espagnole (pommes de terre, tomates chorizo, poivrons)</i>
<i>Pâtes au beurre</i>	<i>Fondue de courgettes et poivrons</i>	<i>Petits pois</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Petit suisse</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Tartare</i>	<i>Yaourt au lait entier</i>
<i>Fruit de saison Bio</i>	<i>Compote de pommes Bio</i>	<i>Liégeois caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>



Semaine du 16 au
20.09

<i>Melon</i>	<i>Tomates Bio</i>	<i>Saucisson ail</i>	<i>Pastèque</i>
<i>Volaille rôtie à l'estragon</i>	<i>Fricassée de boeuf provençale</i>	<i>Moules</i>	<i>Couscous</i>
<i>Chou fleur gratiné au lait BIO</i>	<i>Riz</i>	<i>Frites</i>	<i>Semoule Bio</i>
<i>Petit louis coque</i>	<i>Brie</i>	<i>Petit filou Bio</i>	<i>Chantailou</i>
<i>Semoule au caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan patissier</i>	<i>salade de fruits</i>



Semaine du
23 au 27.09

<i>Melon</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Pommes de terre cornichons</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>
<i>Pâtes Bio</i>	<i>Chipolatas de volaille rôtie</i>	<i>Sauté de veau à l'ancienne</i>	<i>Poisson meuniere</i>
<i>Carbonara</i>	<i>Courgettes sautées BIO</i>	<i>Carottes Bio</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Fromage blanc</i>	<i>babibel</i>	<i>Camembert</i>	<i>Emmental Bio</i>
<i>fruit de saison</i>	<i>Mousse chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote de pêche</i>

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!



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 02 au 06.09














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Melon															
	Cordon bleu						■									
	Pommes sautées															
	vache qui rit															
	Compote de fruit															
mardi	Tomates															
	Longe de porc Agenaise															
	Couscous de Courgettes sautées BIO															
	Emmental															
	Eclair chocolat															
jeudi	salade bio au surimi															
	Rôti de boeuf à l'ail frais															
	Haricots verts sautés															
	Tartare															
	Glace															
vendredi	Rosette															
	Poisson du jour															
	Rif pilaf Bio															
	Fromage blanc															
	Fruit 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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 09 au 13.09










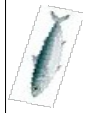




		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade pastèque et menthe															
	Beignets de calamars						■									
	Pâtes au beurre															
	Petit suisse															
mardi	Fruit de saison Bio															
	Oeuf mayonnaise															
	Rôti de veau masdauge															
	Fondue de courgettes et poivrons															
jeudi	Tome grise															
	Compote de pommes Bio															
	Carottes vinaigrette Bio															
	Escalope de porc au jus															
	Petits pois															
vendredi	Tartare															
	Liégeois caramel															
	Paté basque au piment d'Espelet															
	Espagnole(pommes de terre,tomates chorizo,poivrons)															
vendredi	Salade verte															
	Yaourt au lait entier															
	Fruit 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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 16 au 20.09















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)		
lundi	Melon																
	Volaille rôtie à l'estragon																
	Chou fleur gratiné au lait BIO																
	Petit louis coque																
	Semoule au caramel																
mardi	Tomates Bio																
	Fricassée de boeuf provençale																
	Riz																
	Brie																
	Fruit de saison																
jeudi	Saucisson ail																
	Moules																
	Frites																
	Petit filou Bio																
	Flan patissier																
vendredi	Pastèque																
	Couscous																
	Semoule Bio																
	Chantailou																
	salade de fruits																

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 23 au 27.09

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Melon															
	Pâtes Bio															
	Carbonara															
	Fromage blanc															
mardi	fruit de saison															
	Pastèque															
	Chipolatas de volaille rôtie															
	Courgettes sautées BIO															
	babibel															
jeudi	Mousse chocolat															
	Pommes de terre cornichons															
	Sauté de veau à l'ancienne															
	Carottes Bio															
	Camembert															
vendredi	Fruit de saison															
	Concombre vinaigrette															
	Poisson meuniere															
	Purée de pommes de terre															
	Emmental Bio															
Compote de pêche																

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