



École de Saint Christoly de blaye

MENUS DE Avril

2019




Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

 Semaine du 1 au 05.04	<p><i>Terrine de campagne traditionnelle</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Pomme de terre vapeur</i></p> <p><i>Mimolette Bio</i></p> <p><i>Compote pomme spéculos</i></p>	<p><i>Râpé de carottes et céleris branche Bio</i></p> <p><i>Rôti dinde au jus</i></p> <p><i>Fondue printanière</i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Éclair chocolat</i></p>	<p><i>Salade de pâtes Bio pesto et poivrons doux</i></p> <p><i>Épaule d'agneau rôtie</i></p> <p><i>Épinards béchamel</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Carpaccio d'ananas frais</i></p>	<p><i>Champignons de paris et fenouil en salade sauce agrumes</i></p> <p><i>poisson du jour</i></p> <p><i>Riz bio</i></p> <p><i>Croc lait</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>
 Semaine du 8 au 12.04	<p><u><i>Journée espagnole</i></u> </p> <p><i>Salade poivrons à la plancha</i></p> <p><i>Riz à l'espagnole Maison façon Paella</i></p> <p><i>Petit pot de crème fraise tagada et sablé</i> </p>	<p><i>Rillettes de Sardines</i></p> <p><i>Escalope de porc charcutière</i></p> <p><i>Carottes glacées Bio</i></p> <p><i>Édam</i></p> <p><i>Tarte myrtilles</i></p>	<p><i>Betteraves rôtie au four jus de pommes</i></p> <p><i>Pâtes au poulet »façon kebab «</i></p> <p><i>Saint Môret</i></p> <p><i>Fruit de saison Bio</i></p>	<p><i>Pomme de terre Bio tartare</i></p> <p><i>Plancha de bœuf vbf mignonnette de poivre</i></p> <p><i>Haricot beurre persillade</i></p> <p><i>Pyrénéen</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
 Semaine du 29 avril au 03 mai	<p><i>Rosette</i></p> <p><i>Aiguillettes de volaille marinées</i></p> <p><i>Choux fleur crème douce</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Gaufre chantilly</i></p>	<p><i>Avocats échalotes</i></p> <p><i>Rôti de veau vbf</i></p> <p><i>Écrasé de pommes de terre</i></p> <p><i>Petit suisse nature sucré Bio</i></p> <p><i>Kiwi</i></p>	<p><i>Croustillant fromage maison</i></p> <p><i>Omelette paysanne (pommes de terre oignons fromage)</i></p> <p><i>Salade verte de saison Bio</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Poisson du jour Persillade citronnée</i></p> <p><i>Semoule Bio</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>

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!

