



# École Sainte Marie

## MENUS DE Février 2019



Semaine du 4 au 8.02



Semaine du 11 au 15.02



Semaine du 18 Au 22.02 ALSH



Semaine du 25 Au 01 mars ALSH

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées	Samoussa au légumes	Salade de Pommes de terre	Chandeleur	Œufs mayonnaise
	Bolognaise	Sauté de Veau VBF	Brochette de Porc sauce poivre		Filet de colin aux câpres
	Pennes	Haricots palettes	Brocolis		Carottes vichy
	Fromage	Fromage	Petit suisse bio		Fromage
	Compote aux pommes	Liégeois	Crème caramel		Éclair au chocolat
	Salade de chou chinois	Salade de mâche aux noix	Salade de surimi	Soupe aux vermicelles	Salade russe
	Pilon de poulet	Bœuf VBF aux olives sauce tomate	Escalope de veau VBF à la milanaise	Porc caramel et soja	Poisson frais au citron
	Petits pois	Gratin de Chou fleur	Frites	Purée de butternut	Riz
	Fromage	Fromage blanc bio au coulis fraise	Yaourt à la vanille bio	Fromage	Fromage
	Banane	Biscuits	Abricots au sirop	Clémentine	Entremet au chocolat
	Salade de betterave échalote	Salade composée au maïs	Taboulé libanais	Potage paysan	Chou blanc et raisins secs
	Sauté de bœuf VBF forestière	Cassoulet d'Agneau aux herbes	Cordon bleu	Mijoté de porc aux fines herbes	Poisson à la Bordelaise
	Poêlée méridionale	Haricots blancs	Duo de légumes de saison	Pommes vapeur	Purée de patate douce
	Fromage	Yaourt aux fruits bio	Fromage	Fromage	Fromage
	Tapioca au lait de coco	Pommes granny	Ananas	Clémentine	Pomme au four
	Rillettes de porc	Concombre et feta	Cèleri et pomme verte à la crème	Salade à l'avocat	Macédoine de légumes
	Brochette de poulet au curry	Steak haché	Merguez	Emincé de porc	Calamars à la romaine
	Blettes	Pommes sarladaises	Riz sauvage	Lentilles	Épinards à la crème fraîche
	Yaourt Bio	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt bio
	Chouquettes	Litchi	Compote de fruits	Flan	Poire

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



Bon appétit les enfants!

