






École de Vérac

Menus du mois de septembre 2017



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 4 au 8	Tranche de melon Steak haché VBF Écrasé de pommes de terre Camembert Petit chocolat liégeois	Taboulé aux raisins Poulet rôti Ratatouille fraîche Tranche d'édam Fruit frais de saison	Tomates au pesto Piccata de porc aux herbes Fricassée de courgettes Tome grise Flan pâtissier	Salami et cornichon Poisson du marché en pot au feu Légumes du pot avec pommes de terre Fromage blanc et brunoise de fruits jaunes
 Semaine du 11 au 15	Salade estivale au thon Escalope de volaille sauce curry Riz Quatre quart coco crème anglaise	Salade de pâtes Saucisse grillée Gratin de chou fleur Mimolette Salade de fruits frais	Carpaccio de melon Rôti de bœuf au jus Pommes sautées Jeune cantal Iles flottantes	Frisée au bacon Poisson du marché Poêlée de légumes Petit suisse Tatin aux pommes
 Semaine du 18 au 22	Croustade de chèvre chaud miel Fricassée de poulet Haricots verts Suisse sucré Fruit frais de saison	Macédoine aurore Keftas d'agneau comme couscous et ses légumes Semoule Bleu d'Auvergne Compote de pommes	Boullgour aux légumes du soleil Longe de porc aux abricots Brocolis vapeur Édam Mousse au chocolat	Saucisson sec Brandade de poisson maison Salade verte aux croûtons Yaourt vanille Fruit frais de saison
 Semaine du 25 au 29	Salade de tomates Axoa de veau Riz Emmental Poire pochée sauce chocolat	Tranche de pastèque Tempura de poisson Gratin de courgettes Saint Nectaire Gâteau de semoule	Carottes râpées Jambon frais Poêlée de légumes Brie Clafoutis aux prunes	Coco'cktail Spaghettis marinière moules et petits légumes Saint Paulin Fruit frais de saison

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 arrêtes. 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!

