



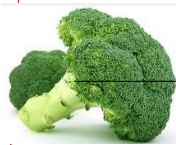
École Maternelle Laruscade



Menus du mois de



Novembre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Crevettes sauce cocktail

Potage de légumes maison

Rillettes de sardines

Soupe de petits pois

Rôti de dindonneau aux champignons
Poêlée de légumes de saison

Boulettes de bœuf VBF à la catalane
Tagliatelles

Escalope viennoise maison
Haricots verts

Filet de merlu sauce océane
Cœur de blé

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Crème dessert au chocolat

Fruit frais de saison

Brownie au chocolat

Fruit frais de saison



Semaine du 12 au 16

Cervelas aux échalotes

Mini quiche Lorraine maison

Soupe tomates vermicelles

Riz niçois

Poulet rôti
Gratin Dauphinois

Carbonnade de bœuf VBF au pain d'épices
Carottes et céleri braisés

Saucisse de Toulouse aux oignons
Haricots chevriers

Coquille de poisson gratinée
Épinards en branches

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruit frais de saison

Mousse au chocolat

Fruit frais de saison

Donuts



Semaine du 19 au 23

Potage de poireaux pommes de terre

Carottes râpées

Menu autour du Monde

Potage de champignons maison

Endives au jambon maison

Blanquette aux champignons
Riz

Lasagnes au poisson
Salade verte

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

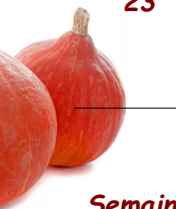
Argentine

Fromage ou laitage

Ananas au sirop

Fruit frais de saison

Fruit frais de saison



Semaine du 26 au 30

Potage de chou fleur à la crème

Roulé au fromage maison

Potage Crécy

Œufs durs mayonnaise

Couscous merguez

Escalope de porc au jus
Petits pois carottes

Steak haché frais VBF
Frites fraîches maison

Paupiette de saumon sauce moules
Gratin de courgettes à la muscade

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruit frais de saison

Crème caramel

Fruit frais de saison

Tarte au citron maison

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!