



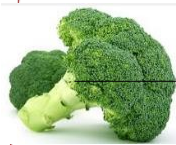
# École Élémentaire Laruscade



## Menus du mois de



## Novembre 2018



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Betteraves rouges vinaigrette  
Crevettes sauce cocktail

Potage de légumes maison  
Céleri et carottes râpées

Cœurs de palmiers aux noix  
Rillettes de sardines

Soupe de petits pois  
Champignons à la grecque frais maison

**Semaine du 5 au 9**

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

Compote de pommes fraîches maison

Brownie au chocolat  
Fruit frais de saison

Œufs à la neige au caramel  
Fruit frais de saison



**Semaine du 12 au 16**

Concombres vinaigrette  
Cervelas aux échalotes

Courgettes râpées  
Mini quiche Lorraine maison

Soupe tomates vermicelles  
Filet de maquereau au vin blanc

Riz niçois  
Poireaux vinaigrette

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



Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Fruit frais de saison

Mousse au chocolat  
Fruit frais de saison

Éclair au chocolat  
Fruit frais de saison

Donuts  
Fruit frais de saison

Potage de poireaux pommes de terre  
Macédoine de légumes

Carottes râpées  
Betteraves rouges râpées

**Menu autour du Monde**

Potage de champignons maison  
Tomates au thon

**Semaine du 19 au 23**

Endives au jambon maison

Blanquette aux champignons  
Riz

Lasagnes au poisson  
Salade verte

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

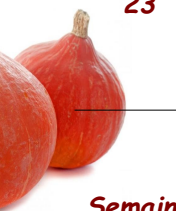
**Argentine**

Fromage ou laitage

Ananas au sirop  
Fruit frais de saison

Entremets  
Fruit frais de saison

Pêche Melba  
Fruit frais de saison



**Semaine du 26 au 30**

Potage de choux fleurs à la crème  
Salami danois

Roulé au fromage maison  
Champignons vinaigrette

Potage Crécy  
Taboulé à la menthe

Salade de lentilles au jambon  
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

Banana Split  
Fruit frais de saison

Crème caramel  
Fruit frais de saison

Salade d'agrumes  
Fruit frais de saison

Tarte au citron maison  
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!**