



Collège Lestonnac



Menus du mois de JANVIER 2019

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis beurre
Feuilleté fromage
Salade mixte

Velouté d'asperge verte
Terrine de campagne
Carottes râpées

Buffet d'entrées
Kebab
Frites/salade tomate
oignon

Salade de pâtes au pesto
Céleri au fromage blanc
Œuf mimosa

Soupe poireaux pomme
de terre
Rosette
Crudités variées de saison

Steak haché vbf
Pilons de poulet mariné
Tarte fromage

Sauté de veau VBF à la
moutarde à l'ancienne
Coquillettes carbonara
Hot dog

Fromage ou laitage

Tajine d'agneau
Fricassée de poulet aux
olives
Croque-monsieur

Pépites de poulet sauce
BBQ

Pommes sautées
Haricots verts

Coquillettes
Poêlée de saison

Fruits frais de saison
Buffet de desserts

Semoule de blé
Légumes tajine

Blanquette de poisson
Pavé de saumon

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Blé
Navets glacés

Fruits frais de saison
Crème vanille oréo
Galette des rois

Fruits frais de saison
Mousse chocolat
Salade de fruits

Fruits frais de saison
Tarte au chocolat
Liégeois vanille

Fromage ou laitage
Fruits frais de saison
Clafoutis aux abricots
Crème dessert chocolat

Endives jambon fromage
Velouté de petits pois au
lait de coco
Saucisson à l'ail

ANIMATION MEXIQUE
Guacamole et sa tortilla
Salade mexicaine
Chorizo

Buffet d'entrées
Pâtes à la napolitaine

Potage de potiron
Taboulé
Betteraves au parmesan

Coleslaw
Salade de lentilles
Rillettes/cornichon

Jambon Grill
Veau Marengo VBF
Tarte au thon

Chili Con Carne
Escalope de poulet
gratiné
Tacos

Fromage ou laitage

Tartiflette
Sauté de porc au cidre
Feuilleté bolognaise

Calamars à l'armoricaine
Poisson du marché
Pizza du Chef

Purée de pommes de
terre
Haricots palette

Riz
Poêlée de légumes

Fruits frais de saison
Buffet de desserts

Salade verte
Pommes vapeur

Riz
Écrasé de brocolis

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruits frais de saison
Gâteau basque artisanal
Ananas au sirop

Cocktail de fruits
Ile flottante
Fruits frais de saison

Fruits frais de saison
Blanc manger
Salade d'oranges

Fruits frais de saison
Brownies
Compote pommes
bananes

Betteraves aux pommes
Saucisson sec
Concombre vinaigrette

Potage de légumes
Champignons crème
ciboulette
Salade de pâtes

Buffet d'entrées

Velouté de citrouille et
fromage frais
Toast au chèvre
Chou landais

Pommes de terre tartare
Salade de haricots verts
aux oignons rouges
Pâté de campagne

Cuisse de poulet aux
oignons
Poisson aux amandes
Bruchetta

Petit salé aux lentilles
Paupiette de veau
Tarte épinard chèvre

Lasagnes bolognaise
Salade verte

Hachis parmentier
Longe de porc confite
Ailerons de poulet

Poisson du marché
Calamars à la romaine
Tartine savoyarde

Frites
Chou vert sauté

Lentilles
Carottes glacées

Fruits frais de saison
Buffet de desserts

Purée
Salade verte

Cœur de blé
Duo navets et
champignons

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruits frais de saison
Flan vanille
Compote de pêche

Fruits frais de saison
Tapioca au lait de coco
Pomme au four

Fruits frais de saison
Tarte normande
Yaourt aux fruits

Fruits frais de saison
Œufs au lait
Crumble d'abricots

**Semaine
du
7 AU
11**

**Semaine
du
14 AU
18**

**Semaine
du
21 AU
25**

Semaine du 28 AU 1ER	Saucisson à l'ail Salade de carottes râpées Salade de riz	Potage du jour Salade d'avocats Œuf dur mayonnaise	Buffet d'entrées	Piémontaise Salade de chou chinois Salade mimosa	Salami Salade verte bleu et noix Radis beurre
	Carbonnade de bœuf VBF Pavé de dinde marinée Quiche lorraine	Saucisse de Toulouse Poulet rôti Tarte au saumon	Burgers « Maison » Potatoes	Curry de poulet Sauté de porc à l'andalouse Croque monsieur	Rôti de bœuf VBF (axuria) Sauté d'agneau Quiche lorraine
	Pâtes Salsifis persillés	Haricots coco Haricots verts	Fromage ou laitage Fruits frais de saison Buffet de desserts	Boulgour Endives braisées	Frites Flan de légumes
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	Fruits frais de saison Fromage blanc aux éclats d'Oréo Poire au chocolat	Fruits frais de saison Flan caramel Gâteau de pain perdu	Fruits frais de saison Flan chocolat Crème catalane	Fruits frais de saison Flan chocolat Crème catalane	Fruits frais de saison Semoule au lait Salade exotique

Informations approvisionnement : 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 – Préparations 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!

