



Collège Lestonnac



Menus du mois de FEVRIER 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08	Tartare de concombre betteraves crapaudine rosette galopin de veau vbf (axuria) sauce munster escalope viennoise tarte aux poireaux et lardons frites piperade fromage laitage fruits de saison crêpes au sucre riz au lait	Velouté poireaux pommes de terre cèleri rémoulade rillettes tortis bolognaise émincé de porc mariné croustillant au fromage tortis salsifis fromage laitage fruits de saison flan nappé caramel ananas frais	Buffet d'entrées macaronis sauce trois fromages salade verte fromage laitage buffet de desserts	Pâté de foie et cornichons salade de chou fleur mimosa salade de pommes de terre au thon sauté de veau vbf aux olives cuisse de poulet rôti aux herbes quiche lorraine Flan de brocolis cœur de blé fromage laitage fruits de saison crumble aux pommes muffin	Pizza au fromage salade mixte radis beurre poisson meunière poisson frais du marché feuilleté au saumon riz pilaf épinards béchamel fromage laitage mousse chocolat fruits de saison compote de poire
	Semaine du 11 au 15	Bouchée camembert chou rouge et lardons salade d'endives aux noix côte de porc grillée massalé agneau tartine savoyarde blé forestier carottes sautées fromage laitage fruits de saison fromage blanc sucré salade de fruits	Terrine de campagne artisanale carottes râpées à l'orange velouté de potiron Steak de bœuf vbf sauce échalotes brouillade d'œufs paysanne cervelas orloff pommes rissolées haricots beurre fromage laitage fruits de saison crème hruléo	Buffet d'entrées fajitas au poulet frites fromage laitage buffet de desserts	Repas chinois surprise



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 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 simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

