







	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 1 au 5.04 	tartare de concombres betteraves crapaudine rosette chipolatas grillées escalope de volaille forestière tarte fromagère frites piperade fromage/laitage fruit de saison beignet aux pommes semoule au lait	salade de tomates au pesto vert cèleri rémoulade taboulé tortis bolognaise émincé de porc mariné pizza chèvre champignon tortis gratin d'aubergines fromage/laitage fruit de saison fraise melba flan nappé caramel	buffet d'entrée tortellini salade verte fromage/laitage fruit de saison buffet de desserts	pâté de foie salade de pâtes salade verte au thon sauté de veau aux olives cuisse de poulet rôtis aux herbes quiche lorraine semoule écrasé de brocolis fromage/laitage fruit de saison crumble au fruits mousse chocolat	bol de riz et fruit
Semaine du 8 au 12.04 	VOYAGE SCOLAIRE				
Semaine du 15 au 19.04	VACANCES				
Semaine du 22 au 26.04 	VACANCES				

**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 – 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, cèleri, 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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

