



Collège Lestonnac

Menus du mois de septembre 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine 2 au 6



Melon
Œuf mimosa
Salade verte **emmental**
Steak haché frais VBF (AXURIA)
Poulet basquaise
Frites
Piperade
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Glaces
Crème vanille

Buffet d'entrées
Lasagnes salade verte
Fromage/laitage
buffet de desserts

Rosette
Pastèque
Salade grecque
Rôti de veau VBF (AXURIA)
Émincé de porc crème de poivrons
Tarte tomates et thon
Tortis
Courgettes sautées
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Yaourt aux fruits
Tarte aux pommes
« Maison »

Salade d'avocats
Salade de pommes de terre
Rillettes de thon
Poisson frais du marché
Beignets de calamars
Quiche au fromages
Riz à la tomate
Confit d'aubergines
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Fromage blanc au miel
Salade de fruits frais

Semaine du 9 au 13



Salade melon jambon
Feuilleté au **fromage**
Carottes râpées madras
Cote de porc sauce moutarde à l'ancienne
Gigot d'agneau
Pizza au chèvre et miel
Mojettes
Haricots verts
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Pot de crème caramel beurre salé
Éclair

Tomates fête
Rillettes
Salade thon mais
Macaronis bolognaise VBF
saltimbocca de dinde wrap végétarien
Macaronis
Tomates à la provençale
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
tapioca au coulis de mangue
Mousse au chocolat

Buffet d'entrées
steak haché vbf sauce au bleu
pommes noisettes
Fromage/laitage
buffet de desserts

Gaspacho
Chorizo
Concombres vinaigrette
Tajine poulet chorizo grillé
tartine au jambon béchamel
Semoule
Légumes tajine
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Poire au chocolat
Riz au lait « Maison »

Pastèque à la menthe
Salade de blé
Terrine de campagne
Poisson frais du marché
Brandade de morue
roulé feuilleté au saumon
Purée de pommes de terre
Salade verte
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Ananas caramélisé chantilly
Brownies en plaque
« Maison »

Semaine du 16 au 20



Tartare de concombre
Pizza fromage
Taboulé
Rougaillle saucisses
Escalope de dinde milanaise
bruschetta
Riz créole
Flan de courgettes
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Fromage blanc Stracciatella
Gâteau basque artisanal

Wrap végétarien
Salami
Duo tomates maïs
Longe de porc confite
Paupiette de veau VBF
tarte bleu miel poivrons
Petits pois
Carottes sautées
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Pain brioché perdu/crème anglaise
Ile flottante

Buffet d'entrées
Hamburger de poulet croustillant
Fromage/laitage
buffet de desserts

Salade mixte
Tomates mozzarella
Pincho jambon
Galopin de veau VBF (AXURIA)
Curry de poulet coco quiche lorraine
Pommes rissolées
Chou sauté
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Carpaccio d'oranges
Panna Cotta Maison

Salade de champignons
Melon
Quiche **fromage**
Poisson frais du marché
Colin meunière
tartine paysanne
Blé forestier
Haricots beurre
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Yaourt bio
Chou à la crème

Semaine du 23 au 28



Salade de pommes de terre
Pincho surimi
Duo tomates concombres
Jambon braisé
Ailerons de poulet mariné frais
Croque monsieur cœur de blé
Poivronnade
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Donut's
Œufs au lait « Maison »

Salade d'endives jambon fromage
Pastèque
Rillettes de sardines
Rôti de bœuf VBF (AXURIA)
Saltimbocca de dinde tarte courgette chèvre frites
Haricots palettes
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Crumble de fruits « Maison »
Flan caramel

Buffet d'entrées
Pizza jambon champignon salade verte
Fromage/laitage
buffet de desserts

REPAS
SUPRISE mexicain

Salade verte thon oignon frit
Carottes râpées à l'orange
Jambon de pays
Poisson frais du marché
Calamars à l'armoricaine
nugget's de filet de poulet
Riz pilaf
Crumble de tomate
Fromage/laitage
Fruit frais de saison
Pêche Natacha
Grillé aux pommes

Informations approvisionnement : 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!

