



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine du 4 au 08.11</p>	<p>Rosette feuilleté fromage cèleri rémoulade Boulette de bœuf à la tomate Escalope de volaille panée pizza Salsifis mijotés pommes noisettes Fromage ou laitage Éclair au chocolat ananas au sirop fruits de saison</p>	<p>salade de chou pâté basque Potage saint germain émincé de dinde sauce crème longe de porc aux oignons bruchetta Carottes vichy Riz Fromage ou laitage Compote de fruits flan vanille fruits de saison</p>	<p>buffet d'entrée burger de poulet croustillant frites Fromage ou laitage buffet de dessert</p>	<p>betteraves à l'échalote salade d'endives mortadelle nugget's de volaille porc caramel tarte trois fromages tortis fondue de légumes Fromage ou laitage Entremet vanille Salade de fruits fruits de saison</p>	<p>velouté d'asperge verte Terrine de campagne surimi mayonnaise rôtis de veau vbf poisson frais du marché beignet de calmars Haricots beurre purée de pommes de terre Fromage ou laitage Fruit de saison Muffins aux pommes flan caramel</p>
<p>Semaine du 11 au 15.11</p>	<p>FERIE</p>	<p>wrap aux légumes œufs mayonnaise tomates fêta Sauté de porc forestier Pilons de poulet marinés tartine fromagère Choux fleurs gratinés coquillettes Fromage ou laitage fruits de saison yaourt aux fruits ile flottante</p>	<p>buffet d'entrées lasagnes bolognaise Fromage ou laitage buffet de dessert</p>	<p>Soupe de potiron rillettes salade de blé Omelette du chef steak haché vbf aileron de dinde gratin dauphinois épinard crème Fromage ou laitage gâteau basque artisanal fruits de saison compote de fraise</p>	<p>saucisson à l'ail salade de riz salade verte au chèvre poisson frais du marché merguez grillées pépites de poisson semoule légumes couscous Fromage ou laitage Fruit de saison panacotta viennois</p>
<p>Semaine du 18 au 22.11</p>	<p>carottes râpées à l'orange taboulé à l'orientale saucisson brochette de dinde émincé de porc texmex tartine camembert boulgour haricots palette Fromage ou laitage flan vanille fruits de saison beignet aux pommes</p>	<p>chou blanc râpé raisin sec potage du chef rillettes de sardines rougail saucisse dos de cabillaud à l'espagnol croq'italien Riz tomates au four Fromage ou laitage Compote de fruits poires au chocolat et amandes Fruit de saison</p>	<p>buffet d'entrée kebab de dinde frites salade Fromage ou laitage buffet de dessert</p>	<p>salade verte et lanières de dinde façon kebab macédoine de légumes mousse de foie bœuf bourguignon longe de porc au jus d'ail pizza fromage pommes vapeur carottes persillées Fromage ou laitage fruits de saison Salade de fruits</p>	<p>soupe de légumes salami champignon vinaigrette Penne carbonara poisson frais du marché tarte moutarde et tomates endives braisés penne Fromage ou laitage mousse citron fruits de saison brownies</p>
<p>Semaine du 25 au 29.11</p>	<p>Endives aux oignons frits friand coleslow Kefta d'agneau blanquette de veau croque monsieur frites chou sauté Fromage ou laitage semoule au lait fruits de saison crème caramel beurre salé</p>	<p>carottes râpées potage vermicelle radis beurre sauté de porc au curry cuisse de poulet rôtis tartine savoyarde coeur de blé navets Fromage ou laitage coupe pâtissière au caramel flan chocolat Fruit de saison</p>	<p>buffet d'entrées bruchetta salade Fromage ou laitage buffet de dessert</p>	<p>piémontaise cervelas vinaigrette concombres bulgare rôtis de boeuf vbf confit de poule quiche aux poireaux fleurette de romanesco pâtes Fromage ou laitage fruits de saison œufs au lait moelleux aux agrumes</p>	<p>repas antillais</p>

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

Bon appétit les enfants!