



École de Latresne

MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon Cordon bleu Pommes sautées Compote de fruit	Pastèque Longe de porc Agenaise Courgettes sautées Eclair chocolat	salade au surimi Rôti de boeuf à l'ail frais Haricots verts sautés Beignet à la pomme	Poisson du jour Rif pilaf Fromage blanc aux fruits frais
 Semaine du 09 au 13.09	Oeuf mayonnaise Rôti de veau masdauge Fondue de courgettes et poivrons Crumble aux pommes et fruits rouges	Beignets de calamars Pâtes au beurre Petit suisse Fruit de saison	Carottes vinaigrette Escalope de porc au jus Petits pois Liégeois caramel	(menu végétarien) Omelette plate à l'Espagnole(pommes de terre,tomates) Salade verte Yaourt au lait entier Fruit de saison
 Semaine du 16 au 20.09	Melon Volaille rôtie à l'estragon Chou fleur gratiné au lait BIO Semoule au caramel	Le Sud de la France Bruchetta concassé de tomate romarin Fricassée de boeuf provençale Riz de camargue Suprême de nectarine chantilly	Rosette Poisson du jour Ratatouille / pommes de terre Flan patissier au lait Bio	Pastèque Boulettes d'agneau en tajine Semoule salade de fruits
 Semaine du 23 au 27.09	Pâtes Carbonara Fromage blanc fruit de saison	Tomates échalotes Chipolatas de volaille rôtie Courgettes sautées Mousse chocolat	Pommes de terre cornichons Sauté de veau à l'ancienne Salsifis Fruit de saison	Melon fisch and chips Frites Compote de pêche

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 Biologiques

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!

