



# École de Latresne

## MENUS DU MOIS DE



2019

octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 30 septembre au 04,10	<i>Tomates basilic</i> <i>Escalope de dinde panée</i> <i>Petits pois à la française</i>  <i>Fruit de saison</i>	<i>Coleslaw aurore</i> <i>Echine de porc braisée</i> <i>Haricots palette</i>  <i>tarte au pommes</i>	<i>Terrine de campagne</i> <i>Rôti de boeuf</i> <i>Julienne de légumes</i>  <i>Broonies</i>	<b>Menu des enfants</b>
	<b>Semaine du Goût</b>			
Semaine du 07 au 11,10	<i>Tartine de graton</i> <i>Chiffonade de veau madras</i> <i>Carottes Glacées vichy</i>  <i>Far breton</i>	<i>Brandade de saumon</i> <i>Melange de salade au pignons</i> <i>Fromage frais Cassonnade</i>  <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade verte aux tomates et poivrons et chèvre</i> <i>Araignée de porc rôtie</i> <i>Pommes coin de rue</i>  <i>Mousseline à l'orange</i>	<i>balotine de volaille à la crème</i> <i>Tian de légumes</i> <i>Toast au camembert basilic</i>  <i>Soupe de fruits frais et agrumes</i>
	<b>Les épices</b>			
Semaine du 14 au 18,10	<i>Julienne de betteraves aux pommes</i> <i>Aiguillettes de volaille marinées</i> <i>Epinards</i>  <i>Glace</i>	<i>Axoa de veau</i> <i>Riz</i> <i>Petit filou</i>  <i>Fruit de saison</i>	<i>Mortadelle</i> <i>Poisson rôti</i> <i>Purée de légumes de saison</i>  <i>Muffin</i>	<i>salade aux poivrons et fruits secs</i>  <b>couscous</b>  <i>Pommes au miel</i>
 Semaine du 23 au 27.09	<b>Vacances</b>			

**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 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!

