



École de Latresne



Menus du mois de Novembre 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Carottes vinaigre de framboises
Nuggets de poulet
Pâtes au jus
Crème vanille

Aiguillettes de porc aux Haricots verts
Smoothie fruits rouges
Biscuits de Retz

Végétarien
Salade aux croûtons emmental
Boulettes végétarienne
Purée de pommes de terre
Fruit frais de saison

Terrine de campagne
Filet de poisson poêlé
Fondue de légumes
Ananas au sirop



Semaine du 12 au 16

Férié

Filet de poisson
Riz, Brocolis
Fromage
Compotée de pomme et tagada

La Savoie
Potage paysan
Tartiflette

Végétarien
Oeuf mayonnaise
Galette fromagère
Purée de citrouille



Semaine du 19 au 23

Taboulé
Chipolatas
Haricots Beurre
Entremet chocolat

Salade de saison au surimi
Haut de cuisse de poulet
Mijotée de haricots blancs
Yaourt au lait entier

Mitonnée de veau
Carottes
Fromage
Clafoutis pruneaux au lait bio

Végétarien
Potage de légumes
Omelette aux pommes de terre et fromage
Fruit frais de saison



Semaine du 26 au 30

Céleris rémoulade
Rôti de volaille
Petits pois
Crème vanille

Sauté de porc à la moutarde
Chou fleur
Fromage
Tarte aux pommes

Poisson Catalane
Riz
Fromage
Salade de fruits frais

Végétarien
Potage vermicelle
Galette de Mozzarella et tomates
Haricots palette
Yaourt citron

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.

Bon appétit les enfants!

