



École de CAMPUGNAN

MENUS DU MOIS DE Septembre 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon Cordon bleu Macaronis Petit pot de glace	Tomate vinaigrette Boulette de bœuf VBF Purée de pomme de terre Riz au lait spéculos	Émincé de porc à l'orientale Semoule Édam Brownies	Pomme de terre tartare Poisson du marché en panure Carottes sautées Salade de fruit frais
 Semaine du 09 au 13.09	Escalope de dinde aux champignons Haricot vert St Paulin Ile flottante	Rosette cornichon Rôti de bœuf VBF frites maison Nectarine	Sauté de porc à la Marie Coeur de blé Brie Clafoutis aux fruits	Salade de riz à l'Antiboise (riz, olives, macédoine) Brandade de morue Salade verte Banane
 Semaine du 16 au 20.09	Taboulé à la menthe Cuisse de poulet Julienne de légumes Fromage blanc Stracciatella Commission restaurant à 14h	Oeuf dur Mimosa Rôti de dinde au curry Purée de pomme de terre Raisin	Chili con carne Salade verte Pyrénées Tarte aux pommes	Carotte râpées Poisson du marché à la Bordelaise Riz à la ratatouille Mousse au chocolat
 Semaine du 23 au 27.09	Friand aux fromages Hachis Parmentier Salade verte Raisin	Tomate mozzarella Tajine d'agneau Légumes couscous Fromage blanc crème de marron	Cake Mont d'or Potée Auvergnate aux lentilles Flognarde (Clafoutis aux poires)	poisson du marché Pomme Vapeur Chèvre Cocktail de fruit

Informations approvisionnements : 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!

