

Restaurant du collège Saint-Joseph - Libourne

SEMAINE 7 AU 14 DECEMBRE 2020



Viandes
 Produits laitiers
 Légumes
 Féculents

Entrées
Plats
Légumes
Desserts

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	concombre bulgare charcuterie œuf mayonnaise	pamplemousse charcuterie crêpe au fromage	crudité charcuterie	taboulé charcuterie endives au bleu	salade fromagère charcuterie rémoulade de carotte et céleri
Plats	Boulette de bœuf à la tomate foie au beurre d'ail	cordon bleu émincé de porc aux épices	bruchetta	Steak haché pizza	Poisson du jour merguez
Légumes	coquillette carotte vapeur	purée chou fleur	salade	Frites Salade	riz épinard béchamel
Desserts	Fruits de saison Pâtisserie fromage blanc	Fruits de saison Pâtisserie ile flottante	Fruits de saison pâtisserie crème brûlée	Fruits de saison pâtisserie semoule au lait	Fruits de saison pâtisserie compote

L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant 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) et mollusques.