

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 septembre 2022



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Entrées (au choix)	Concombre bulgare Charcuterie Céleri et carotte râpée	Lentille en salade Charcuterie Œuf dur mayonnaise	Crudité Charcuterie	Tortilla chorizo Charcuterie Gaspacho	Carpaccio de betterave Charcuterie Endives aux noix
Plats chauds (au choix)	Fricassé de porc aux olives Filet de dinde aigre douce	Rôti de porc charcutière Normandin de veau	Tagliatelles carbonara	Paëlla	Emincé de poulet à la crème Brandade de poisson
Légumes (au choix)	Coquillettes Gratin de choux fleur	Pommes de terre rissolées Haricots beurre		Riz paëlla	Purée Piperade
Desserts (au choix)	Fruits de saison Pâtisserie Mousse chocolat	Fruits de saison Pâtisserie Pana cotta	Fruits de saison Pâtisserie Crème brûlée	Fruits de saison Pâtisserie Crème catalane	Fruits de saison Pâtisserie Crème dessert

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, exceptée la viande hachée qui peut être surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

Information « Allergènes » : 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, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farine 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 self.