

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Octobre 2022



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Entrées (au choix)	<i>Journée pédagogique</i>	Carotte râpée Charcuterie Concombre au fromage blanc	Crudité Charcuterie	Tomates basilic Charcuterie Taboulé au curry	Salade d'automne Charcuterie macédoine mayonnaise
Plats chauds (au choix)		Bœuf bourguignon Escalope viennoise	Axoa de veau	Steak haché Croissant au jambon	Merguez Poisson du jour
Légumes (au choix)		Cœur de blé Carottes vapeur	pomme vapeur	frite Salade	riz pilaf Jjulienne de légumes
Desserts (au choix)		Fruits de saison Pâtisserie Riz au lait	Fruits de saison Pâtisserie Crème brûlée	Fruits de saison Pâtisserie Crème chocolat	Fruits de saison Pâtisserie Salade de fruits

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.