



École de CAMPUGNAN

MENUS DU MOIS DE *Novembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 04 au 08.11	Céleri rémoulade Sauté de dinde Semoule Cantal Fruit de saison	Potage aux lentilles Blanquette de veau VBF Carottes vichy Poire chocolat	Terrine de campagne Rôti de bœuf VBF Flageolet Riz au lait speculos	Betteraves à l'échalote Filet de poisson frais Ecrasé de pomme de terre Osso iraty Salade de fruits
 Semaine du 11 au 15.11	ferié	Wrap aux légumes Pilons de poulet marinés Choux fleurs gratinés Fruit de saison	Soupe de potiron Oeuf frais florentines Montcadis Gâteau basque	Velouté de légumes Tagliatelles au saumon Mimolette Panacotta noix de coco
 Semaine du 18 au 22.11	Mcédoine mayonnaise Escalope de volaille sauce tomate Brocolis Éclair au chocolat	Chou blanc râpé Dos de cabillaud Crème de petits légumes Riz Fromage a la coupe Compote de pêches	PORTUGAL  Tartine tomate et ail confit Émietté de morue à la portugaise Fromage Pasteis de nata	Soupe de légumes Tortis carbonara Vache qui rit Fruit de saison
 Semaine du 25 au 29.11	Batavia aux oignons frits Boulette d'agneau sauce du chef Purée de pommes de terre fraîche Pyrénées Ananas rôti	Carottes râpées Sauté de porc au curry Coquillettes Yaourt entier vanille	Salade de pommes de terre au thon Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco Camembert Moelleux au chocolat	Œuf mimosa Poulet aux épices douces Semoule Fromage blanc oréo

Informations approvisionnement : 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!

