



École maternelle de Latresne



Menus du mois de Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 8 au 12	Coleslaw	Pâtes au pesto	Chou rouge aux pommes	Salamanque
	Cordon bleu Petits pois	Goujonnette de volaille confit Haricots à l'espagnole	Macaronis à la vénitienne	Poisson à la bordelaise Haricots verts persillés
	Fromage Galette des rois	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage
		Fruit frais de saison	Mousse au caramel	Fruit frais de saison
 Semaine du 15 au 19	Concombre vinaigrette	Betteraves aux échalotes	Salade au thon	Terrine landaise
	Jambon vendéen Mogettes	Chili con carne Riz	Omelette à l'espagnole Sauté de légumes de saison	Duo de colin aux champignons Pâtes 3 couleurs
	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit frais de saison	Compote pommes rhubarbe	Tarte aux pommes	Fruit frais de saison
 Semaine du 22 au 26	Céleri tartare	Repas chinois Nems	Riz strasbourgeois	Endives aux noix
	Carbonnade flamande Cœur de blé	Porc au caramel Poêlée asiatique	Escalope viennoise Carottes à la crème	Paupiette de poisson Purée de pommes de terre
	Yaourt aux fruits mixés	Fromage	Fromage	Fromage blanc stacciatella Biscuit
	Fruit frais de saison	Beignet aux pommes	Fruit frais de saison	

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!

