



# École élémentaire de Latresne



## Menus du mois de Janvier 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
8 au 12**

Potage de tomates aux  
vermicelles  
Boulettes de bœuf VBF aux  
oignons  
*Pommes sautées*  
Brie  
Compote de pommes

*Salade* aux croutons et noix  
Blanquette de porc aux olives  
Fondue de chou fleur



GALLETTE DES ROIS  
et crème anglaise

Rosette  
Filet de cabillaud à la crème  
Fondue de haricots plats  
persillade  
Édam  
Gâteau maison *aux pommes*

Macédoine de légumes  
Haut de cuisse de poulet  
Riz à la tomate  
Suisse sucré  
*Fruit frais de saison*

**Semaine  
du  
15 au 19**

Salade de pâtes aux deux olives  
Nuggets de volaille  
*Poireaux et navets* sauce  
Mornay  
Duo de compote et fromage  
frais

*Un p'tit tour dans le Cantal...*  
Tartine au cantal sur lit de  
salade de saison  
*Longe de porc braisée*  
*Gratinée de pommes de terre  
et légumes*  
*Clafoutis façon « Flôgnarde  
auvergnate aux poires »*

Pâté de campagne  
Filet de poisson du jour en  
gratin  
Blé au jus  
Camembert  
*Fruit frais de saison*

Crème Dubarry  
Sauté de bœuf VBF au curry  
Haricots verts persillade  
Mimolette  
*Salade de fruits*

**Semaine  
du  
22 au 26**

*Râpé de betteraves aux  
pommes*  
Poulet rôti  
Petits pois à la française  
Ile flottante  
Biscuit

Brunoise de *concombre*  
vinaigrette  
Émincés de porc au jus aillé  
*Gratin de côtes de blettes et  
pommes de terre*  
Yaourt nature  
*Fruit frais de saison*

*Potage de légumes*  
Rôti de bœuf VBF  
Pommes frites  
« fraîches »  
Crème caramel  
Biscuit

Saucisson sec  
Bouchée de poisson  
*Carottes vichy*  
Cantadou  
Poire au chocolat

**Semaine  
du  
29/01 au  
2/02**

*Crème de légumes*  
Escalope de porc poêlée  
Lentilles  
*Fruit de saison*  
Madeleine

Pizza au fromage  
Escalope de volaille à la  
moutarde  
Épinards  
*Crumble de fruits frais de saison*

*Salade* au maïs et thon  
Pâtes à la bolognaise VBF  
Tome noire  
Compote de pommes

*Chandeleur*  
*Endives* à l'emmental  
Filet de colin à la crème  
*Julienne de légumes*  
Crêpe au sucre

**Semaine  
du  
05/02 au  
09/02**

Macédoine mimosa  
Pilon de volaille mariné  
Fondue de haricots beurre  
Camembert  
*Fruit frais de saison*

*Carottes râpées*  
Jambon blanc VPF  
*Purée de pommes de terre*  
Pyrénées  
Entremet pâtisseries

*Betteraves sauce à l'orange*  
Pilaf de poisson au curry  
Petit suisse aromatisé  
*Fruit frais de saison*

Potage vermicelles  
Paleron de bœuf VBF en pot au  
feu  
*et ses légumes*  
tartare  
Compote de fruit

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 Biologiques*

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.

**Bon appétit les enfants!**

