



École de MOULIS



MENUS DE Avril



2019





Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine Du 1 au 05.04</p>	<p><i>Rillettes</i> <i>Boulettes de Bœuf Milanaise</i> <i>Penne</i> <i>Petit Suisse</i> <i>Compote</i></p>	<p><i>Carottes vinaigrette</i> <i>Escalope de volaille à la crème</i> <i>Haricots Plats</i> <i>Fol Epi</i> <i>« Chocolate cupcake »</i></p>	<p><i>Bruschetta à la Mozzarella</i> <i>Poisson Meunière</i> <i>Épinards</i> <i>Yaourt</i> <i>Pommes</i></p>	<p><i>Céleri Rémoulade</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Lentilles</i> <i>Chèvre</i> <i>Crème vanille & son biscuit</i></p>
<p>Semaine Du 8 Au 12.04</p>	<p><i>Salade aux noix</i> <i>Filet de Poisson à l'armoricaine</i> <i>Riz Pilaf</i> <i>Fromage Blanc</i> <i>Kiwi</i></p>	<p><i>Œufs Mayonnaise</i> <i>Jambonneau, Sauce BBQ</i> <i>Brocolis</i> <i>Brie</i> <i>Gâteau Maison</i></p>	<p><u><i>Belle & La Bête, c'est la Fête</i></u> <i>« Grey Stuff » & Toast</i> <i>Ragoût de Bœuf vbf & ses légumes</i> <i>Emmental</i> <i>Tarte au Chocolat</i></p>	<p><u>MENU D'ENFANTS</u></p>
<p>Semaine Du 15 au 19.04</p>		<p>vacances</p>		
<p>Semaine Du 22 au 26.04</p>			<p>vacances</p>	

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!

