



# École de Beautiran

MENUS DE



Janvier

2019



Semaine du 4 au 8.02



Semaine du 11 au 15.02



Semaine du 18 Au 22.02 ALSH



Semaine du 25 Au 01 mars ALSH

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO râpées au cumin	Veau marengo	Tartine de rillettes de sardines	Soupe de légumes	Endives aux noix et cantal
	Steak haché aux échalotes	Semoule BIO	Filet de dinde au jus	Saucisse de Toulouse	Aïoli de poisson
	Gratin de chou fleur	Tome grise	Fondue de légumes d'hiver	Haricots lingot cuisinés	Légumes du pot
	Riz au lait BIO	Poire au chocolat	Nappé caramel	Clémentines	Muffin aux pépites
	Betteraves mimosa	Bœuf paprika	Petite garbure	Salade de riz aux légumes	Terrine de campagne
	Tajine de canard	Haricots verts persillés	Parmentier de veau	Longes de porc au thym	Spaghettis BIO
	Grain de blés BIO	Fromage BIO	Salade verte	Chou vert braisé	Marinière
	Liégeois caramel	Flan parisien	Pomme BIO rôtie caramel	Fromage blanc compote de fruit speculos	Yaourt Bio
	Salade au maïs	Potage de légumes	Linguinis en salade	Crudité	Œuf mayonnaise
	Paleron AXURIA braisé sauce moutarde douce	Poulet BIO rôti	Jambon braisé aux champignons	Kefta d'agneau	Dos de colin sauce hollandaise
	Gratin de poireaux	Pomme frite	Légumes racine	Boullgour BIO au bouillon	Brocolis BIO vapeur
	Tarte aux poires	Fruit frais de saison	Salade d'orange cannelle	Abricot Natacha crème anglaise	Crème de tapioca
	Tourin tomate et vermicelles B IO	Saucisson sec	Petite mâche aux croustons	Croque au sel de légumes sauce curry	Crème Clamart
	Picatta de dinde tandoori	Poisson de la criée meunière	Bœuf sauté aux oignons	Petit salé	Poplette sauce tomate
	Gratin de salsifis	Haricots beurre	Pomme vapeur	Lentilles BIO cuisinées	Fricassée de légumes
	Fruit frais de saison	Pot de crème chocolat	Pêche aux amandes torréfiées	Yaourt vanille	Roulade pâtissière

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 de la cantine scolaire et le Chef peut sur demande vous comm. éventuellement présents dans ses



Bon appétit les enfants!









