







# École de Tabanac



## MENUS DE Avril



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <b>Semaine Du 1 au 05.04</b>	<b>Rôti de bœuf</b>  <b>Pâtes</b>  <b>P'tit Louis</b>  <b>Pommes bio</b>	<b>Salade de concombre</b>  <b>Pilon de poulet</b>  <b>Haricots aux poivrons</b>  <b>Cake aux fruits secs</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Œufs</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Yaourt aux fruits bio</b>	<b>Rôti de porc</b>  <b>Pommes de terre grenailles Au four</b>  <b>Fromage blanc</b>  <b>Biscuits</b>
 <b>Semaine Du 8 Au 12.04</b>	<b>Colin gratiné sauce aux poivrons</b>  <b>Riz pilaf bio</b>  <b>Emmental</b>  <b>Compote de pêches</b>	<b>Oeufs durs sauce cocktail</b>  <b>Steak de porc</b>  <b>Fondue de carottes et navets</b>  <b>Moelleux au citron</b>	<b>Poulet rôti</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b>  <b>Kiwi</b>	<b>Menu surprise</b>
<b>Semaine Du 15 au 19.04</b>		<b>vacances</b>	<b>scolaires</b>	
<b>Semaine Du 22 au 26.04</b>		<b>vacances</b>	<b>scolaires</b>	

**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!**

