



# École du Puy



Menus du mois de



Janvier 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
8 au 12**

Coleslaw (carotte, chou blanc)  
Bavette grillée VBF  
Haricots beurre  
Emmental



GALETTE DES ROIS

Soupe de citrouille  
Pavé de porc  
Mogettes  
Tome grise  
Ananas frais



Un petit tour en Savoie  
  
Salade Savoyarde  
Croziflette  
Salade verte  
Six de Savoie  
Paires à la savoyarde

Batavia emmental et croustons  
Filet de hoki sauce oseille  
Purée de légumes  
Flan vanille  
Biscuit

**Semaine  
du  
15 au 19**

Potage parmentier  
Escalope de porc à la moutarde  
Petits pois à la française  
Bleu d'Auvergne  
Pomme golden

Crêpe au fromage  
Sauté de volaille à la crème  
Carottes vichy  
Flan au chocolat  
& sa madeleine

Salade de riz  
Filet de merlu pané  
Épinards en gratin  
Kiri  
Far breton

Chou landais  
(chou blanc, lardons)  
Bœuf bourguignon VBF  
Coquillettes  
Petit suisse  
Salade de fruits frais

**Semaine  
du  
22 au 26**

Salade de pâtes  
Escalope de volaille marinée  
Tian de légumes  
Gouda  
Kiwi

Crudités de saison  
Moules « marinière »  
Frites  
Édam  
Liégeois au chocolat

Velouté de légumes  
Estouffade de bœuf VBF  
Semoule  
Emmental  
Pomme au four

Salade de lentilles  
Longe de porc braisé  
Tagliatelles de légumes  
Vache qui rit  
Panna cotta aux fruits rouges

**Semaine  
du  
29 au 2/02**

Potage de légumes  
Saucisse de Toulouse  
grillée  
Purée de pois cassés  
Camembert  
Fruit frais de saison

Pommes de terre tartare  
Sauté de porc aux 4 épices  
Poêlée de légumes  
Entremet caramel beurre salé  
Biscuit

Betteraves vinaigrette  
Blanquette de volaille  
Riz pilaf  
Tome grise  
Compote de pommes



**La chandeleur**  
Potage de saison  
Brandade de morue  
Salade verte  
Emmental  
Crêpe au sucre

**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 arrêtes. 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.

**Bon appétit les enfants!**

