

**Menus scolaires ARCANGUES
du 4 septembre au 20 octobre 2017**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 4 au 8 septembre 2017	carottes râpées bio sauté de poulet bleu blanc cœur purée de p de terre kiri	concombres bio vinaigrette tortellinis au fromage sauce piperade salade verte salade de fruits frais	pâté escalope de dinde blé fruit bio	betteraves vinaigrette bio rôti de porc haricots verts bio persillés glace	melon poisson issu de la pêche durable sauce basilic riz bio yaourt artisanal du pays basque
semaine du 11 au 15 septembre 2017	salade de céréales et crudités omelette aux pommes de terre épinards bio béchamel fruit	tomates bio basilic lasagnes bolognaise pur bœuf salade verte petits suisses	concombres lomo grillé pommes de terre sautées fromage	salade de perles au gouda sauté de veau aux olives carottes persillées bio flan maison au chocolat	macédoine mayonnaise poisson plein filet meunière courgettes gratinées bio compote bio
semaine du 18 au 22 septembre 2017	salade de p de terre niçoise paleron de bœuf à la tomate brocolis bio à l'espagnole fruit bio	betteraves bio galette de riz au safran bio poêlée haricots verts et champignons yaourt artisanal du Pays Basque	asperges vinaigrette hachis parmentier salade verte bio crème vanille	melon d'Espagne confit de porc flageolets bio aux oignons glace	haricots verts vinaigrette truite à la crème et petits légumes coquillettes bio petits suisses bio
semaine du 25 au 29 septembre 2017	coleslow nuggets de blé chou fleur bio et p de terre béchamel camembert bio	tomates bio mozzarella émincés de poulet bleu blanc cœur petits pois crème chocolat artisanale du Pays Basque	chou rouge râpé rôti de porc pâtes bio fruit	concombres bio maïs olives noires bœuf bourguignon ragoût de carottes bio riz au lait maison	taboulé aux multi céréales bio poisson issu de la pêche durable au beurre blanc haricots beurre persillade fruit

un composant bio sera présent dans chaque menu

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
bœuf (daube) : France
veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
porc : Aquitaine, France
volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
légumes/fruits
féculents
viande/poisson/œufs
produits sucrés

Menus scolaires ARCANGUES du 4 septembre au 20 octobre 2017

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 octobre au 6 octobre 2017	<p>cœurs de palmiers au thon</p> <p>steak haché grillé au jus + ketchup</p> <p>macaronis bio</p> <p>petit suisse bio</p>	<p>carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>boulettes lentilles sarrasin</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>salade de riz</p> <p>escalope de volaille grillée</p> <p>courgettes gratinées</p> <p>compote</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>tajine d'agneau oignons abricots</p> <p>semoule bio</p> <p>entremet vanille parfumé à la fleur d'oranger</p>	<p>piémontaise aux dés de volaille</p> <p>poisson enrobé aux céréales</p> <p>brocolis à la crème</p> <p>fruit bio</p>
	SUD OUEST	SAVOIE	DOM TOM	PROVENCE	BRETAGNE
SEMAINE DU GOUT : LE TOUR DES REGIONS du 9 au 13 octobre 2017	<p>carottes des Landes râpées et vinaigrette</p> <p>poulet rôti BBC</p> <p>écrasé de potiron et panais à la crème</p> <p>yaourt artisanal du Sud Ouest</p>	<p>jambon blanc beurre</p> <p>gratin de pommes de terre bio au reblochon</p> <p>salade verte</p> <p>compote pomme myrtille</p>	<p>cœurs de palmiers</p> <p>sauté de porc au curry</p> <p>patate douce à la crème</p> <p>ananas</p>	<p>salade du Sud (courgettes tomates basilic)</p> <p>daube de bœuf provençale</p> <p>riz bio de Camargue</p> <p>yaourt bio au citron</p>	<p>artichauts en salade</p> <p>filet de colin au beurre salé</p> <p>purée framboisine (betterave + PdTerre)</p> <p>pomme et sablé breton</p>
semaine du 16 au 20 octobre 2017	<p>sardines</p> <p>rôti de dinde aux champignons</p> <p>chou fleur bio en gratin</p> <p>fromage blanc</p>	<p>betteraves bio</p> <p>galette de quinoa provençale sauce tomate</p> <p>haricots beurre au jus</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>paupiette de veau</p> <p>farfalles bio au beurre</p> <p>petits suisses</p>	<p>tomates mozza</p> <p>saucisse basquaise</p> <p>lentilles bio</p> <p>semoule au lait maison</p>	<p>salade de perles et mimolette</p> <p>poisson gratiné à l'emmental</p> <p>épinards bio béchamel</p> <p>yaourt bio aromatisé au sucre de canne</p>

un composant bio sera présent dans chaque menu

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits
 féculents
 viande/poisson/œufs
 produits sucrés