

Menus scolaires ARCANGUES du 8 janvier au 9 février 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		EPIPHANIE		REPAS DES ILES	
semaine du 8 au 12 janvier	poireaux vinaigrette rôti de dinde à la crème pâtes bio compote de pomme artisanale (Hautes Pyrénées)	céleri rémoulade galette boulgour et lentilles corail carottes bio persillées brioche des rois	velouté de légumes bio tartiflette aux dés de jambon salade verte compote bio	cœurs de palmiers sauté de poulet BBC à l'ananas purée de patate douce entremet vanille maison	mousse de foie merlu basquaise haricots verts pomme bio
semaine du 15 au 19 janvier	carottes râpées rôti de porc au jus torsades bio fruit	asperges omelette bio au fromage riz bio et ratatouille crème au chocolat artisanale du Pays Basque	potage au potiron escalope de dinde lentilles bio coupelle de fruits	macédoine mayonnaise sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio semoule au lait maison	salade de haricots verts parmentier de poisson salade verte yaourt bio à la vanille
semaine du 22 au 26 janvier	betteraves bio poulet rôti BBC petits pois compote bio	feuilleté au fromage boulettes lentilles sarrasin gratin de potiron bio salade de fruits	potage steak haché pur veau sauce champignons pâtes bio crème dessert	coleslow bœuf bourguignon pommes de terre vapeur yaourt fermier des Hautes Pyrénées	taboulé poisson meunière épinards bio béchamel banane

deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

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
produit sucré

aliment bio et/ou local

Menus scolaires ARCANGUES

du 8 janvier au 9 février 2018

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 janvier au 2 février	céleri rémoulade saucisse IGP Sud Ouest lentilles bio brebis crème	salade de p de terre au thon nuggets de blé écrasé de butternut et carottes bio au fromage fruit	bouillon alphabet escalope de dinde à la crème haricots beurre compote bio	choudou râpé bio pot au feu et ses légumes flan maison au chocolat	betteraves maïs poisson issu de la pêche durable riz bio yaourt artisanal du pays basque sucré
	CHANDELEUR				
semaine du 5 au 9 février	fonds d'artichauts mozzarella olives boulettes pur bœuf sauce pizzaïolo spaghettis bio crêpe au sucre	asperges aiguillettes de blé et carottes panées au curry gratin de chou fleur bio compote	velouté de potiron lomo grillé haricots blancs fromage blanc	betteraves bio vinaigrette blanquette de veau pommes vapeur flan maison à la fleur d'oranger et vanille	pâté gratin de poisson aux légumes oubliés bio (panais / carottes) salade verte yaourt bio sucré
semaine du 12 au 16 février	asperges vinaigrette sauté de poulet BBC petits pois bio fruit	céleri rémoulade steak haché pur bœuf au jus pâtes bio à la tomate petit louis	carottes râpées tortilla haricots beurre petits suisses	cœurs de palmiers rôti de porc purée p de terre potiron crème dessert	saucisson merlu basquaise boulgour bio compote à boire
semaine du 19 au 23 février	taboulé rôti de dinde aux champignons chou fleur bio en béchamel yaourt aromatisé	surimi galette blé épinards fromage garniture printanière compote	betteraves bio vinaigrette confit de porc lentilles bio babybel	choudou râpé vinaigrette bœuf bourguignon pommes vapeur yaourt bio	crêpe au fromage plein filet de poisson meunière brocolis bio au gratin clémentine

deux composants bio seront présents dans chaque menu ainsi que du pain bio chaque jour

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
produit sucré

aliment bio et / ou labellisé