

RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 juin 2024



PREPARATION MAISON	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Entrées (au choix)	salade niçoise	macedoine à la mayonnaise	crudité	melon et pastèque	salade cesar
	charcuterie salade de haricots rouge et maïs	charcuterie feuilleté au fromage	charcuterie	tomate au pesto	charcuterie concombre bulgar
Plats chauds (au choix)	kefta de volaille à la marocaine	hachis parmentier	moussaka	steak haché de bœuf et sa sauce	calamar à la romaine
	sauté d'agneau	échine de porc au jus		quiche lorraine	omelette campagnarde
Légumes (au choix)	semoule	purée	salade	frite	boullgour
	duo de haricots	jardinière de légumes		salade	courgette fraiche
Desserts (au choix)	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison	fruits de saison
	pâtisserie	pâtisserie		pâtisserie	pâtisserie
	fromage blanc	ile flottante	crème brûlé	mousse au chocolat	petit pot de glace

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, exceptée la viande hachée qui peut être surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

Information « Allergènes » : convivio vous informe que les plats servis au restaurant 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, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farine 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 self.