



# École de Saint Médard de Guiziere

MENUS DF



2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

semaine du 7 Au 13	<p>Croustillant fromage</p> <p>Rôti de bœuf ail en chemise</p> <p>Haricots verts Confiture d'oignons</p> <p>Compote de pommes Bio</p>	<p>Râpé de carottes Bio et radis noir crème basilic</p> <p>Bas carré de veau forestière</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Abricot rôti pâtissier</p>	<p>Pâté Basque</p> <p>Cordon bleu de dinde Sauce provençale</p> <p>Légumes sautés Bio</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p>Potage Cressy</p> <p>Sauté de porc Dijonnaise</p> <p>Lentilles Bio à l'ancienne</p> <p>Salade de fruits frais à la menthe</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Poisson du jour Poêlé meunière au citron</p> <p>Julienne de légumes Bio Moray</p> <p>Galette des rois</p>
	semaine du 14 Au 20	<p>Potage cultivateur Bio</p> <p>Marinade de volaille poêlée</p> <p>Fricassée de légumes</p> <p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Coleslaw Bio</p> <p>Estouffade de bœuf</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Entremet chocolat</p>	<p>Steak de veau poêlé</p> <p>Cœur de blé au basilic</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Ananas Amantine</p>	<p>Salade de riz emmental</p> <p>Araignée de porc aux pruneaux</p> <p>Carottes glacées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
semaine du 21 au 27		<p>Potage pommes de terre citrouille</p> <p>Plancha de bœuf oignons confits</p> <p>Haricots palette persillade</p> <p>Œuf au lait BIO</p>	<p>Endives aux noix</p> <p>Volaille rôtie aux petits légumes Bio</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Palmito pâtissier aux pommes « maison »</p>	<p>Salade de Pâte tartare</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>salade aux pois chiche et croutons</p> <p>Sauté de porc parisienne</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Pommes Bio au four et cannelle</p>
	semaine du 28 Au 03	<p>Taboulé oriental</p> <p>Escalope de dinde (Label)parisienne</p> <p>Mijotée de navets et carottes Bio</p> <p>Mouliné de fruits et fromage frais</p>	<p>Mexique wrapp crudités bio épices</p> <p>chili con carne</p> <p>poires pochée crumble amandes cacao</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Omelette paysanne BIO</p> <p>Salade de saison</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carottes Bio au citron et huile olives</p> <p>Fricassée de porc aux olives</p> <p>Haricots vendéens</p> <p>Crème Chocolat</p>

Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,

Bon appétit les enfants!

