



# École de Cavignac

## MENUS DE

## Février



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

ne Du 4 Au 8

Haricots verts  
vinaigrette

Concombre  
balsamique

Salade Auvergnate  
(chou blanc, emmental)

Rôti de porc

Boeuf braisé en pot au  
feu VBF

Normandin de veau

Poisson meunière

Purée de pois cassés

Légumes du pot

Pâtes

Purée de légumes verts

Fromage

Crème caramel

Crêpe de la chandeleur

Liégeois chocolat

Fruit de saison



Salade au bleu et noix

**LOUISIANE**

Pâté basque

Carbonnade de bœuf  
VBF

Salade new orleans (riz  
- ananas -coeur  
artichaut)

Jambon grill

Pâtes au saumon

e Du 11 Au 1

Gratin de choux fleurs

Poulet dixie

Lentilles

Salade verte

Poêlée Louisiane

Fromage

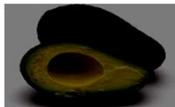
Brownies

Moelleux ananas

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

e Du 18 Au 22



e Du 25 Au 01

excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région

Information allergènes : En restaurant de restauration vous sçavez 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes



~~bon appétit les enfants!~~

