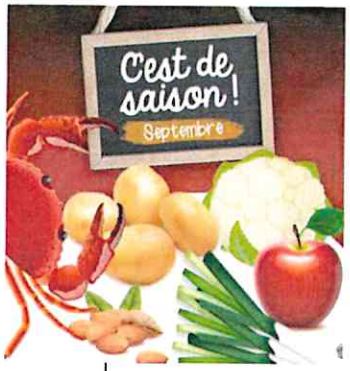

École de Cavignac

MENUS DU MOIS DE 2019

	Mardi	Jeudi	Vendr
	Pastéque		Rosette
	Longe de porc Agenaise	Rôti de boeuf à l'ail frais	Poisson du jour
maine du02 au 06.(	Pommes sautées	Courgettes sautées	Haricots verts sautés	Coeur de blé
			Tartare	
	Compote de fruit	Eclair chocolat	Croustillant à la pomme	Fruit de saison
	Journée Basque			
	e basque au piment d'Espelet	Piemontaise	Oeuf mayonnaise	
	Axoa de veau	Rôti de volaille masdauge	Escalope de porc au jus	
Semaine du 09 au 13.09	Riz	Fondue de brocolis	Fondue de légumes de saison glacés	Pâtes Océanes
				Petit suisse
	Crème Catalane	Compote de pommes	Liégeois caramel	Fruit de saison
		Tomates oignons rouges	Pastèque	Saucisson ail
	Volaille rôtie à l'estragon	Boeuf provençale	Couscous	Filet de poisson meuniére
S	Chou fleur gratiné	Purée	Semoule	Epinards à la crème
	Yaourt au citron			
	Biscuit sablet	Supréme de nectarine chantilly	salade de fruits	Fruit de saison
	Melon	Pastèque		Tomates basilic
	Pâtes	Chipolatas de volaille rôtie	Sauté de veau à l'ancienne	Dos de cabillaud
maine du23 au 27.(	Carbonara	Haricots beurre	Carottes	riz au safran
			Camembert	
	fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Compote de pêche

arêtes. Nos fourn n Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

-céréales conten ir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,

Bon appétit les enfants!