Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Menus établissements scolaires - LE HAILLAN

2021 - Semaine n°38 du 20 au 26 Septembre

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

L'info du menu du jour :		Repas végétarien		Brownies aux haricots rouges maison pour Blanquefort, le Pian Médoc, Parempuyre et Le Haillan Elémentaire (M)	

PA04

	lundi 20/09	mardi 21/09	mercredi 22/09	jeudi 23/09	vendredi 24/09
Elémentaire - Menu classique					
ENTRÉE	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Haricots verts aux maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Salade de pâtes tricolores
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson Salade verte	Capelleti au fromage et sauce tomate ***	Escalope de poulet origan Haricots blancs	Rôti de veau sauce forestière Haricots beurre	Gratin de chou fleur à la parisienne (porc) ***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO	Fromage blanc aromatisé	Rondelé nature	Pont l'Evêque
DESSERT	Prunes	Raisins BIO	Biscuit	Crêpe au sucre *Brownies aux haricots rouges maison* (M)	Pomme BIO
Elémentaire - Menu sans viande					
ENTRÉE	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Haricots verts aux maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Salade de pâtes tricolores
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson Salade verte	Capelleti au fromage et sauce tomate ***	Riz et haricots blancs ***	Filet de saumon sauce crustacé Haricots beurre	Croq épinards Gratin de chou fleur
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO	Fromage blanc aromatisé	Rondelé nature	Pont l'Evêque
DESSERT	Prunes	Raisins BIO	Biscuit	Crêpe au sucre *Brownies aux haricots rouges maison* (M)	Pomme BIO
Collation					
Goûter	Croissant artisanal - Pur jus de fruits (L)	Pain - Chocolat - Yaourt nature sucré	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pompom - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Pain - Fromage - Fruit de saison

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolores : Pâtes tricolores, olive noire, poivron rouge et vert

Salade de boulgour : Boulgour, tomate, brunoise de légumes, oignon, pulco citron

bio

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence.

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus
Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet…

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis, viandes hachées de bœufs sont issu de Race à Viande.

Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Bleu Blanc Cœur" ou certifiées Label Rouge ou Sud Ouest IGP.

Toutes nos volailles (escalope, découpe, éminçé) sont certifiées Label Rouge.

Les filets de poisson (hoki, saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable MSC.

(L) Circuits courts/ Produits locaux : Approvisionnement d'origine locale.

(M) maison : Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

(A) Alternatif : Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc

05/08/2021