



# Commune d'Yvrac - Portage



## Menus du mois de



Mars 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 5 au 9**



Potage du jour  
Taboulé  
Escalope de volaille à la crème d'ail  
Mousseline de légumes  
Fromage  
Compote

Potage du jour  
Salade au surimi  
Boulettes de bœuf (VBF) sauce tomate  
Boulgour au beurre  
Tome noire  
Salade de fruits (BIO)

Potage du jour  
Feuilleté au fromage  
Omelette à la portugaise  
Salade verte  
Yaourt vanille  
Fruit frais de saison

Potage du jour  
Carottes au curry  
Rôti de porc aux oignons rouges  
Purée de pommes de terre maison  
Fromage blanc aux fruits rouges  
Biscuit

Potage du jour  
Mousse de foie  
Poisson meunière  
Haricots verts persillés Kiri  
Gâteau aux fruits

**Semaine du 12 au 16**

Potage du jour  
Betteraves vinaigrette  
Poulet rôti aux herbes  
Petit pois à la française  
Croc lait  
Kiwi

Potage du jour  
Crêpe fromage  
Rôti de bœuf VBF  
Haricots beurre poêlés  
Petit suisse  
Pomme crumble de spéculos

Potage du jour  
Salade de pâtes  
Paupiette de veau VBF « charcutière »  
Fondue de poireaux navets  
Crème caramel  
Biscuit

**REPAS SURPRISE...**

Potage du jour  
Salade de riz niçoise  
Poisson du jour  
Carottes persillade (BIO)  
Édam  
Poire au chocolat

**Semaine du 19 au 23**



Potage du jour  
Salade au thon  
Bœuf VBF à la provençale  
Pâtes basilic  
Yaourt sucré  
Biscuit

Potage du jour  
Friand maison  
Saucisse Toulouse  
Haricots palette aux oignons  
Emmental  
Fruit frais de saison

Potage du jour  
Rillettes de sardine  
Quiche maison  
Salade verte  
Chanteneige  
Fruits sirop crème anglaise

Potage du jour  
Concombre basilic  
Filet dinde aux fruits secs  
Fondue légumes  
Fromage  
Fondant chocolat

Potage du jour  
Carottes râpées (BIO)  
Paella de la mer chorizo  
Gouda  
Poire sirop

**Semaine du 26 au 30**



Potage du jour  
Macédoine rémoulade  
Omelette pommes de terre  
Salade verte  
Samos  
Fruit frais de saison

Potage du jour  
Taboulé  
Poulet basquaise et ses légumes  
Duo de compote/ fromage blanc  
Biscuit

Potage du jour  
Radis beurre  
Chili con carné et son riz  
Vache qui rit  
Gaufre chocolat

Potage du jour  
Galette de maïs roulé tartare  
Poisson du marché  
Gratin de chou fleur  
Camembert (BIO)  
Fruit frais de saison

Potage du jour  
Crudités  
Petit salé  
Lentilles à l'ancienne  
Emmental  
Viennois caramel

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, 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 Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

**Information «Allergènes» :** L'Aquitaine de Restauration vous informe 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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

