



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 approvisionnement : 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!

