



École d'Yvrac



Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
5 au 9**

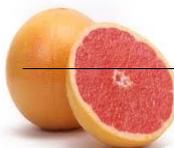
Taboulé
Escalope de volaille à
la crème d'ail
Mousseline de légumes
Fromage
Compote

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

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

Coleslaw
Rôti de porc aux
oignons rouges
Purée de pommes de
terre maison
Fromage blanc aux
fruits rouges
Biscuit

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



**Semaine
du
12 au 16**

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

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

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

**REPAS
SURPRISE...**

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



**Semaine
du
19 au 23**

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

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

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

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

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



**Semaine
du
26 au 30**

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

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

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

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

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!

