



École d'Yvrac - Menus végétariens

Aquitaine de Restauration

Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Taboulé
Beignets de calamars
Mousseline de légumes
Fromage
Compote

Salade au surimi
Falafel (pois chiche)
(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
Steak végétarien
Purée de pommes de terre maison
Fromage blanc aux fruits rouges
Biscuit

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

Betteraves vinaigrette
Steak du fromager
Petit pois à la française
Croc lait
Kiwi

Crêpe fromage
Omelette
Haricots beurre poêlés
Petit suisse
Pomme crumble de spéculos

Salade de pâtes
Nuggets de poisson
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
Poisson au four
Pâtes basilic
Yaourt sucré
Biscuit

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

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

Concombre basilic
Pizza aux légumes
Fondue légumes
Fromage
Fondant chocolat

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

Semaine du 26 au 30

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

Taboulé
Friand au fromage
Légumes « basquaise »
Duo de compote/ fromage blanc
Biscuit

Radis beurre
Boulettes de soja 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
Steak de blé
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!

