



École de MENUS DU MOIS DE Mars 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.03 	Betteraves Balsamique Brandade De Morue Salade Verte Fromage Blanc Au Miel Biscuit	Crêpe Au Fromage Carbonnade De Bœuf Vbf Carottes Sautées St morêt Muffin Fruits Rouges	Potage De Légumes Escalope De Volaille Au Cheddar Pâtes Petit suisse sucré Ananas Caramélisé	Salade De Lentilles Sauté De Porc Aigre Douce Poêlée Wok Pyrénées Fruit De Saison	 Œuf Mayonnaise Croustillant Pané Au Fromage Riz Sauce tomate Samos Crème Dessert Chocolat
	Goûters	Banane + pain	Pain+chocolat	Divers	Pain au lait+lingotin
Semaine du 09 au 13.03 	Pâté De Campagne Poulet Rôti Fondue de légumes Camembert Eclair chocolat	 Toast Au Chèvre Gratin De Pâtes Aux Légumes Salade Verte Croc lait Salade De Fruits	Surimi Mayonnaise Boulettes D'agneau Cœur De Blé Cantadou Abricot Amandine	Pomme De Terre Tartare Poisson Du Marché Fondue de poireaux Fromage Flan Vanille	Radis Beurre Petit Salé Haricots Blancs Yaourt sucré Fruit De Saison
	Goûters	Pain+ chocolat	Beignet	Divers	Compote + biscuit
Semaine du 16 au 20.03 	Rosette Escalope De Dinde Viennoise Petits Pois Kiri Fruit De Saison	Journée asiatique Nem aux légumes Porc au caramel Riz thai Ananas et biscuit coco	Macédoine mayo Chipolatas Purée De Pommes De Terre Fromage Banane Chocolat	Soupe De Lettres Omelette Poêlée De Légumes de saison Edam Crème yabon	Concombre Bulgare Poisson Sauce Citronnée Boulgour Fromage ile flottante
	Goûters	Yaourt+ biscuit	Brioche+ lingotin	Divers	Banane+ pain
Semaine du 23 au 27.03 	Mousse de foie Steak Haché vbf Haricots Beurre Fromage blanc Compote	Carottes Râpées Au Sésame Tortellinis légumes Ricotta Tome blanche Poire Chocolat	Feuilleté fromage Pilon de poulet au four Gratin De Chou Fleur Fromage Salade De Fruits	Salade Aux Croûtons Moules Frites Gouda Crème brûlée	Potage De Légumes Rôti De Porc À La Moutarde Brocolis Petit suisse sucré Brownie
	Goûters	Pain + pâte tartiner	Pain au lait + pâte de fruit	Divers	Pain + chocolat

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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

