



# École d'Yvrac

MENUS DE



Mars

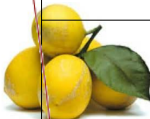
2019



Semaine du  
4 au 8.03



Semaine du  
11 au 15.03



Semaine du 18  
Au 22.03



Semaine du 25  
Au 29.03

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>œuf mimosa</i>	<i>salade au fromage</i>	<i>toast à la sardine</i>	<i>salade niçoise</i>	<i>potage légumes</i>
	<i>Escalope de volaille à la crème d'ail</i>	<i>bœuf printanier vbf</i>	<i>chipolatas</i>	<i>poisson bordelaise</i>	<i>roti de porc braisé</i>
	<i>Blé au beurre</i>	<i>et ses légumes</i>	<i>écrasé de pomme de terre</i>	<i>fondue de courgette</i>	<i>haricots paysans</i>
	<i>petit suisse sucré</i>	<i>croc lait</i>	<i>compote</i>	<i>brie</i>	<i>kiri</i>
	<i>kiwi</i>	<i>gaufre chantilly</i>	<i>biscuit</i>	<i>orange bio</i>	<i>ile flottante</i>
	<i>salade aux noix et croutons</i>	<i>taboulé</i>	<i>crêpe au fromage</i>	<i>velouté tomate</i>	<i>rosette cornichon</i>
	<i>boulettes de bœuf provençale</i>	<i>émincé de porc moutarde</i>	<i>cordon bleu</i>	<i>sauté de veau vbf aux olives</i>	<i>poisson meunière</i>
	<i>riz pilaf</i>	<i>haricots verts persillade</i>	<i>poêlée printanière</i>	<i>torti beurre</i>	<i>fondue de chou fleur</i>
	<i>pyrénées</i>	<i>samos</i>	<i>camembert bio</i>	<i>fromage blanc</i>	<i>vache qui rit</i>
	<i>poire chocolat</i>	<i>liégeois vanille</i>	<i>pomme crumble de spéculos</i>	<i>aux framboises</i>	<i>muffin aux pépites</i>
	<i>radis beurre</i>	<i>velouté de champignon</i>	<i>pomme de terre tartare</i>	<b>LES COULEURS</b> <i>Mousse de foie au safran</i>	<i>carottes rapées</i>
	<i>Bœuf bourguignon vbf</i>	<i>dos colin sauce crevettes</i>	<i>escalope porc charcutière</i>	<i>poulet rôti au citron</i>	<i>sauté d'agneau</i>
	<i>carottes sautées à l'ail</i>	<i>semoule couscous</i>	<i>fondue de poireaux et navets</i>	<i>haricots beurre tomate persillade</i>	<i>boulgour au beurre</i>
	<i>édam</i>	<i>st moret</i>	<i>yaourt sucré</i>	<i>mimolette</i>	<i>six de savoie</i>
	<i>semoule au lait</i>	<i>ananas frais</i>	<i>kiwi bio</i>	<i>mousse chocolat maison</i>	<i>fruit sirop crème anglaise</i>
	<i>saucisson sec cornichon</i>	<i>betterave à l'orange</i>	<i>tartare de concombre</i>	<i>salade surimi</i>	<i>pâtes en salade</i>
	<i>poisson meunière citron</i>	<i>steak haché ketchup</i>	<i>cube de saumon en sauce</i>	<i>roti de porc braisé</i>	<i>roti de dinde aux oignons</i>
	<i>Fondue de haricots palette</i>	<i>frites</i>	<i>riz</i>	<i>lentilles</i>	<i>courgettes gratinées</i>
	<i>tome blanche</i>	<i>croc lait</i>	<i>kiri</i>	<i>camembert</i>	<i>petit suisse sucré</i>
	<i>éclair chocolat</i>	<i>pêche au sirop</i>	<i>compote de poire</i>	<i>crème vanille</i>	<i>pomme bio</i>

**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!

