



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

œuf mimosa	salade au fromage	toast à la sardine	salade niçoise	potage légumes
quiche légumes	boulettes printanières	omelette aux herbes	poisson bordelaise	nugget's végété
Blé au beurre	et ses légumes	écrasé de pomme de terre	fondue de courgette	haricots paysans
petit suisse sucré	croc lait	compote	brie	kiri
kiwi	gaufre chantilly	biscuit	orange bio	ile flottante
salade aux noix et croutons	taboulé	crêpe au fromage	velouté tomate	crudités
gratin de poisson	pizza végété	steak fromager	steak soja citron	poisson meunière
riz pilaf	haricots verts persillade	poêlée printanière	torti beurre	fondue de choux fleurs
pyrénées	samos	camembert bio	fromage blanc	vache qui rit
poire chocolat	liégeois vanille	pomme crumble de spéculos	aux framboises	muffin aux pépites
radis beurre	velouté de champignons	pomme de terre tartare	LES couleurs Tomate vinaigrettes	carottes rapées
boulettes bourguignonnes	dos colin sauce crevettes	nugget's poissons	steak végété citron	omelette basque
carottes sautées à l'ail	semoule couscous	fondue poireaux navet	haricot beurre tomate persillade	boullgour au beurre
édam	st moret	yaourt sucré	mimolette	six de savoie
riz au lait	ananas frais	kiwi bio	mousse chocolat maison	fruit sirop crème anglaise
crêpe au fromage	betterave à l'orange	tartare de concombre	salade au surimi	pâtes en salade
poisson meunière citron	nugget's végété	cube de saumon en sauce	boulettes braisées	quiche fromage
fondue de haricots palette	frites	riz	lentilles	gratin d'épinards
tome blanche	croc lait	kiri	camembert	petit suisse sucré
éclair chocolat	pêche au sirop	compote de poire	crème vanille	pomme bio

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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

