



# École d'yvrac végétariens

MENUS DU MOIS DE



2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 02 au 06.03</b> 	<b>Betteraves Balsamique</b> <b>Brandade De Morue</b> <b>Salade Verte</b> <b>Fromage Blanc Au Miel</b> <b>Biscuit</b>	<b>Crêpe Au Fromage</b> <b>Carbonnade De Boulettes Soja</b> <b>Carottes Sautées</b> <b>St Moret</b> <b>Muffin Fruits Rouges</b>	<b>Potage De Légumes</b> <b>Poisson Au Cheddar</b> <b>Pâtes</b> <b>Petit Suisse Sucré</b> <b>Ananas Caramélisé</b>	<b>Salade De Lentilles</b> <b>Steack Soja Aigre Douce</b> <b>Poêlée Wok</b> <b>Pyrénées</b> <b>Fruit De Saison</b>	<b>Œuf Mayonnaise</b> <b>Croustillant Pané Au Fromage</b> <b>Riz Sauce tomate</b> <b>Samos</b> <b>Crème Dessert Chocolat</b>
	Goûters	Banane + Pain	Pain+Chocolat	Divers	Pain Au Lait + Lingotin
<b>Semaine du 09 au 13.03</b> 	<b>Œuf Aurore</b> <b>Quiche Aux Légumes</b> <b>Fondue De Légumes</b> <b>Camembert</b> <b>Eclair Chocolat</b>	<b>Toast Au Chèvre</b> <b>Gratin De Pâtes Aux Légumes</b> <b>Salade Verte</b> <b>Croc Lait</b> <b>Salade De Fruits</b>	<b>Surimi Mayonnaise</b> <b>Bolognaise Végétarienne</b> <b>Cœur De Blé</b> <b>Cantadou</b> <b>Abricot Amandine</b>	<b>Pomme De Terre Tartare</b> <b>Poisson Du Marché</b> <b>Fondue De Poireaux</b> <b>Fromage</b> <b>Flan Vanille</b>	<b>Radis Beurre</b> <b>Nugget's Végés</b> <b>Haricots Blancs</b> <b>Yaourt Sucré</b> <b>Fruit De Saison</b>
	Goûters	Pain+ Chocolat	Beignet	Divers	Compote + Biscuit
<b>Semaine du 16 au 20.03</b> 	<b>Crudités</b> <b>Steack Fromager Panés</b> <b>Petits Pois</b> <b>Kiri</b> <b>Fruit De Saison</b>	<b>Journée Asiatique</b> <b>Nem Aux Légumes</b> <b>Boulettes Soja Au Caramel</b> <b>Riz Thai</b> <b>Ananas Et Biscuit Coco</b>	<b>Macédoine Mayo</b> <b>Beignet Calamar</b> <b>Purée De Pommes De Terre</b> <b>Fromage</b> <b>Banane Chocolat</b>	<b>Soupe De Lettres</b> <b>Omelette</b> <b>Poêlée De Légumes De Saison</b> <b>Edam</b> <b>Crème Yabon</b>	<b>Concombre Bulgare</b> <b>Poisson Sauce Citronnée</b> <b>Boulgour</b> <b>Fromage</b> <b>Ile Flottante</b>
	Goûters	Yaourt+ Biscuit	Brioche+ Lingotin	Divers	Banane+ Pain
<b>Semaine du 23 au 27.03</b> 	<b>Salade Crudités</b> <b>Steack Soja</b> <b>Haricots Beurre</b> <b>Fromage Blanc</b> <b>Compote</b>	<b>Carottes Râpées Au Sésame</b> <b>Tortellinis Légumes Ricotta</b> <b>Tome Blanche</b> <b>Poire Chocolat</b>	<b>Feuilleté Fromage</b> <b>Omelette</b> <b>Gratin De Chou Fleur</b> <b>Fromage</b> <b>Salade De Fruits</b>	<b>Salade Aux Croûtons</b> <b>Moules</b> <b>Frites</b> <b>Gouda</b> <b>Crème Brulée</b>	<b>Potage De Légumes</b> <b>Boulettes à La Moutarde</b> <b>Brocolis</b> <b>Petit Suisse Sucré</b> <b>Brownie</b>
	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.

