



# École Sainte Marie - Créon



## Menus du mois de



## Mars

## 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 5 au 9**

Crêpe au fromage

Radis beurre

Mesclun de salades, croutons et parmesan

Taboulé

Haut de cuisse de poulet  
Chou fleur

Chipolatas  
Purée de pommes de terre

Pâtes « bolognaise » VBF

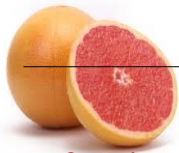
Dos de cabillaud et effiloché de poireaux  
Gratin de poireaux

Fruit frais de saison

Entremet caramel au beurre salé

Crumble de fruits

Fruit frais de saison



**Semaine du 12 au 16**

Saucisson sec

Salade d'avocat et pomelos

Mâche mimosa

Toast au chèvre

Escalope de volaille au cheddar  
Petits pois

Paleron de bœuf braisé  
Purée de potiron

Escalope de porc à la moutarde douce  
Macaronis

Poisson bordelaise  
Courgettes

Fruit frais de saison

Tarte aux myrtilles

Canelé

Fruit frais de saison

**Semaine du 19 au 23**

Concombre à la crème

Saucisson à l'ail

Salade de maïs au surimi

Julienne de betteraves fraîches

Sauté de bœuf VBF provençale  
Pâtes

Galopin de veau  
Haricots palette

Crêpe mexicaine  
Haricots rouges

Filet de poisson meunière sauce tomates  
Semoule

Entremet chocolat

Fruit frais de saison

Fromage frais aux fruits jaunes

Moelleux aux fruits rouges



**Semaine du 26 au 30**

Coleslaw

Acras

Piémontaise

Céleri frais aux pommes

Jambon braisé  
Lentilles

Poulet créole  
Poêlée de légumes

Pilons de poulet marinés  
Mousseline de légumes

Filet de merlu à l'espagnole  
Semoule

Fruit frais de saison

Flan coco

Ananas au sirop

Mousse au chocolat

**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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

