



École de STE MARIE



MENUS DE



Mars 2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
Du 4
Au 8.03

Concombre balsamique
Rôti de porc
Cœur de blé à la tomate
Ile flottantes

Mousse de foie
Escalope de volaille au jus
Choux fleurs sautés
Beignet

Radis beurre
Pâtes
carbonara
Fruit de saison

Potage de légumes
Tajine de poisson
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé

Semaine
Du 11
Au 15.03

Œuf dur sauce aurore
Daube de boeuf vbf
Duo de navets et carottes
Donuts

REPAS ESPAGNOL
Pâté basque
Paella
Oreillons d'abricots aux amandes

Betterave crue râpée
Sauté d'agneau
Semoule
Légumes à l'orientale
Fruit de saison

Potage de légumes
Pâtes au saumon
Crème vanille

Semaine
Du 18
Au 22.03

Saucisson sec
Cuisse de poulet braisée
Haricots verts
Brownie

Radis beurre
Saucisse de Toulouse
Mojettes
Yaourt aromatisé

Quiche Lorraine
Boulettes d'agneau à la tomate
Poêlée de légumes
Compote de poire

Potage de légumes
Poisson à la provençale
Blé
Fruit de saison

Semaine Du
25 Au 29.03

Pizza
Galopin de veau
Carottes et champignons
Yaourt aromatisé

Concombre bulgare
Poulet basquaise
Pâtes
Salade de fruits

Taboulé
Longe de porc rôtie
Ecrasé de brocolis
Éclair au chocolat

Velouté de légumes
Brandade de morue
Fruit de saison

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!

