



École de Cénac



Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 5 au 9

Potage de légumes
Omelette aux pommes de terre
Salade «**BIO LOCAL**»
Yaourt sucré

Carottes râpées
Pâtes «**Bolognaise VBF**»
Crème dessert
Biscuit

Taboulé
Malin de veau VBF
Écrasé de brocolis
Fromage
Tarte aux pommes «**Maison**»

Salade de pommes de terre
Escalope de porc
Carottes vichy **BIO**
Camembert

Râpé de betteraves crues
Blanquette de poisson
Riz Pilaf **BIO**
Fromage portion

Fruit de saison BIO

Endives à la mimolette

Crêpe au fromage

Sardines à l'huile

Pâté de campagne

Soupe au potiron

Haut de cuisse de poulet rôti
Frites fraîches

Chipolatas au jus
Fondue de légumes de saison

Lasagnes «**Bolognaise**» VBF
Maison
Salade «**BIO LOCAL**»

Poisson du marché
Épinards à la crème

Sauté de veau VBF aux olives
Semoule **BIO**

Édam

Suisse aromatisé

Fromage

Tartare
Riz au lait caramel

Fromage blanc aux fruits frais
Biscuit

Entremet caramel

Fruit de saison BIO

Tarte au chocolat «**Maison**»

Salade de pâtes

Potage de légumes

Carottes râpées

Céleri rémoulade

Fricassée de bœuf VBF
Poêlée de légumes

Tartiflette «**Maison**»
Salade «**BIO LOCAL**»

Nuggets de poulet
Cœur de blé

REPAS SURPRISE...

Pâtes au saumon

Camembert

Compote de pommes
Biscuit

Fromage

Yaourt sucré
Fruit frais de saison

Fruit frais de saison

Banane au chocolat

Salade strasbourgeoise

Salade de champignons

Radis «**Croq'sel**»

Coleslaw

Œuf dur mimosa

Chausson à la viande
Côtes de blettes à la tomate

Sauté de porc à la provençale
Purée «**Maison**»

Steak haché VBF
Petits pois

Blanquette de veau VBF
Riz

Poisson du marché
Poêlée de légumes de saison

Petit suisse

Emmental

Fromage

Brie

Kiri

Mousse au chocolat «**Maison**»

Fruit frais de saison

Entremet vanille

Fruits au sirop

Poisson d'Avril

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!

