



École de Cénac

MENUS DE



Mars

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 4 au 8.03	carottes râpées	salade de chou blanc au jambon et fromage	pizza	REPAS VEGETARIEN	salade printanière
	escalope de dinde au jus	sauté de bœuf vbf provençale	calamars à la romaine	oeuf mayonnaise	chipolatas au jus d'oignon
	riz bio	haricots vert bio	coeur de blé aux petits légumes	Parmentier végétarien	frites fraîches
	yaourt bio	gouda	petit suisse	fromage blanc	kiri
 Semaine du 11 au 15.03	fruit de saison	Pâtisserie	biscuit	muesli bio crunchy	entremet vanille
	céleri rémoulade	friand au fromage	salade de riz bio	salade chinoise	Saucisson à l'ail
	steak haché de bœuf	jambon grillé au jus d'ail	blanc de poulet	carbonara de veau vbf	poisson du marché
	ratatouille niçoise	lentilles bio	poêlée basquaise	pâtes	haricots beurre
 Semaine du 18 Au 22.03	fromage bio	buchette de chèvre	Fromage	yaourt aromatisé	petit louis
	crumble de pêche	flan caramel	pomme au four	compote fruits rouges	Pâtisserie
	salade de cœur de palmier sauce bulgare	salade au maïs	salade de pâtes	salade bio de kamaboko	salade de féta olive
	escalope de dinde au pesto rouge	gratin de poisson	légumes	sauté de bœuf vbf aigre doux	boulette d agneau au cumin
 Semaine du 25 Au 29.03	frites fraîches	salade verte bio	farcis	duo de carottes	semoule bio
	brie	yaourt bio	tomme noire	camembert bio	saint Paulin
	riz au lait aux éclats d'amande rose	fruit de saison	mousse au chocolat	profiteroles	compote de poire
	rillettes du mans	poireaux vinaigrette œuf dur	salade de pommes de terre	salade verte bio aux noix et dés de fromage	REPAS SURPRISE - ORIENTAL -
filet de poisson meunière	axoa de veau vbf provençal	wings de poulet tex mex	cassoulet		
brocolis bio	riz bio	gratin de salsifis	saucisse		
Fromage	Fromage	yaourt bio	vieux pané		
	tarte aux pommes	danny chocolat	compote de fruits	crème dessert à la pistache	

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!

