




École de Cénac

MENUS DU MOIS DE

Mars

2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 09 au 13.03	Potage de légumes Émincé de bœuf façon bolognaise Pâtes BIO Tranche d'Edam Fruit De Saison	Carottes Râpées Au Sésame Tortellinis Épinards Ricotta Chèvre Crème vanille	Saucisson Sec Cordon Bleu Gratin De Chou Fleur Cantal Salade De Fruits	Salade BIO Aux Croûtons Moules marinière Frites Saint nectaire Panacotta	Potage De Légumes Longe de porc sauce moutarde Brocolis BIO Petit aromatisé Brownie
 Semaine du 16 au 20.03	Betteraves Balsamique Brandade De Morue Salade Verte BIO Fromage Blanc Au Miel Biscuit	Crêpe Au Fromage Carbonnade De Bœuf Vbf Carottes BIO Sautées Mimolette Muffin Fruits Rouges	Potage De Légumes Escalope De Volaille Au Cheddar Pâtes BIO Yaourt sucré Ananas Caramélisé	Salade De Lentilles BIO Sauté De Porc Aigre Douce Poêlée Wok aux épices thaï Petit suisse sucré Fruit De Saison	Œuf Mayonnaise Croustillant Pané Au Fromage Riz BIO Sauce Tomate Brie Crème Dessert Chocolat
 Semaine du 23 au 27.03	Pâté De Campagne Poulet BIO Rôti aux herbes Poivronnade Yaourt aromatisé Tarte Fine Aux Pommes	Toast Au Chèvre Gratin De Pâtes BIO Aux Légumes Salade Verte Tome grise Salade De Fruits	Surimi Mayonnaise Boulettes D'agneau en Kefta Cœur De Blé Bleu Abricot Amandine	Pomme De Terre Tartare Poisson Du Marché Épinards Béchamel Brie Fian Vanille	Radis Beurre Petit Salé Haricots Blancs cuisinés Yaourt sucré BIO Fruit De Saison

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 dem



Menu végétarien

Bon appétit les enfants!

