



# École de Saint Emilion



## MENUS DE



## Mars

## 2019



**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Carnaval vive les couleurs**

**Semaine  
Du 4  
Au 8.03**



**Semaine  
Du 11  
Au 15.03**



**Semaine  
Du 18  
Au 22.03**

**Semaine Du  
25 Au 29.03**

	<p><b>Pâté landais</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p><b>Petits pois à la Française</b></p> <p><b>Petit louis</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b></p> <p><b>escalope de porc aux cornichons</b></p> <p><b>Risetti pilaf</b></p> <p><b>chantailou</b></p> <p><b>Crème au chocolat</b></p>	<p><b>Friand Fromage</b></p> <p><b>Mitonnée de Bœuf</b></p> <p><b>Haricots verts persillade</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Salade de fruits frais</b></p>	<p><b>Salade de riz et haricots rouges</b></p> <p><b>Poisson du jour Crème Arlequin</b></p> <p><b>Jeunes Carottes rigolotes aux trois couleurs</b></p> <p><b>Fromage frais coulis de fruits rouges</b></p> <p><b>Merveille maison</b></p>
	<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p><b>Hachis parmentier « maison »</b></p> <p><b>Yaourt au lait entier au citron</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>	<p><b>Curry de céleris rémoulade</b></p> <p><b>Échine de porc à l'ail frais</b></p> <p><b>Haricots palette</b></p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Mousse chocolat</b></p>	<p><b>Potage Crecy</b></p> <p><b>Blanquette de veau aux fumet des bois</b></p> <p><b>Pâtes</b></p> <p><b>Tartare</b></p> <p><b>fruit de saison</b></p>	<p><b>Œuf mayonnaise</b></p> <p><b>filet de poisson du jour basilic</b></p> <p><b>Chou fleur à la tome</b></p> <p><b>Tome grise</b></p> <p><b>Crumble pommes Bananes</b></p>
	<p><b>Carottes basilic</b></p> <p><b>Émincés de bœuf Stroganoff</b></p> <p><b>Purée d'épinards</b></p> <p><b>Cantal</b></p> <p><b>Gâteau Basque</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b></p> <p><b>Poisson frits maison</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Kiri</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Terrine de campagne</b></p> <p><b>Volaille rôtie</b></p> <p><b>Julienne de légumes</b></p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Flan pâtissier caramélisé</b></p>	<p><b>Salade de betteraves crues aux échalotes</b></p> <p><b>Chipolatas</b></p> <p><b>Lentilles paysannes</b></p> <p><b>Fleur de lait</b></p> <p><b>Pommes au four et cassonade</b></p>
	<p><b>Saucisson ail</b></p> <p><b>Poisson du jour provençale</b></p> <p><b>Fondue de légumes printaniers</b></p> <p><b>Iles flottantes</b></p> <p><b>Allumettes au sucre</b></p>	<p><b>Chou Blanc aux Pommes grany</b></p> <p><b>Boulette de bœuf sauce tomate</b></p> <p><b>Pommes sautées</b></p> <p><b>fromage</b></p> <p><b>Bananes au chocolat</b></p>	<p><u>Le Sud-Ouest</u> <b>salade aux lardons et pruneaux</b></p> <p><b>Cassoulet</b></p> <p><b>maison</b></p> <p><b>Chèvre</b></p> <p><b>fruit de saison</b></p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Rôti de dinde au jus</b></p> <p><b>Chou de Bruxelles</b></p> <p><b>Fromage frais et méli mélo de fruits</b></p>

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 Biologiques**

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.

**Bon appétit les enfants!**







