



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

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

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!

