



Ecole et Collège

Notre Dame de Lesparre

Menus du mois Mars 2020



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
Du
9/03
au
13/03

Salade chinoise
Feuilleté au fromage
Paupiette de veau
marengo
Quiche aux légumes
Pâtes penne
Poêlée de courgettes
Fromage
Salade de fruits

Fonds d'artichaud gribiche
Potage du marché
Aiguillettes de poulet au
champignons
Côte de porc sauce moutarde
Carottes vichy
Purée de pois cassés
Fromage
Beignet pomme

Betteraves à l'échalote
Rillettes cornichon
Oeufs à la florentine
Chipolatas rôties
Haricots plats vapeur
Fondue de légumes
Fromage
Fromage blanc et coolis

Oeuf mayonnaise
Toast fromage et
Concombre
Feuilleté hot dog
Filet de colin au cheddar
fondu
Jardinière de légumes
Riz pilaf aux poivrons
Fromage
Entremet chocolat



Semaine
Du
16/03
au
20/03

Mousse de foie
Carottes râpées
Sauté de porc à l'aigre
doux
Rôti de dinde aux
pruneaux
Cœur de blé pilaf
Poêlée de haricots
beurre
Fromage
Banane

Crudités d'hiver
Vermicelle de volaille
Steak haché de bœuf (vdb)
Tarte aux trois fromages
Frites
Choux-romanesco
Fromage
Entremet vanille

Salade de riz niçoise
Tartare de concombre
Palette de porc à la diable
Foie de veau persillé
Poêlée villageoise
Semoule couscous
Fromage
Fruits de saison

Crème de potiron
Salade d'endives aux
Oignons frits
Pavé de hoky vapeur
Galopin de veau poêlé aux
oignons
Purée de légumes
Ratatouille niçoise
Fromage
Flan vanille/caramel



Semaine
Du
23/03
au
27/03

Rosette
Macédoine mayonnaise
Pâtes bolognaise
Haut de cuisse de poulet
rôties
Tortis au fromage
Salsifis au jus
Fromage
Entremets caramel

Betteraves vinaigrette
Pâté de campagne
Filet de poisson du jour
Rôti de porc dijonnaise
Petits pois
Flan de légumes
Fromage
Compote de fruits

Céleri rémoulade
Crêpes au fromage
Pilons de poulet tex-mex
Sauté de Bœuf VBF
Pommes sautées
Haricots plats vapeur
Pomme au four

Rillettes de sardines
Salade de tomates
Solo de colin provençale
Fish & cheep
Riz créole
Poêlée de légumes
Fromage
Fruit de saison

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 APPETIT LES ENFANTS

