



# École de Plassac



## Menus du mois de



## Mars 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine du 05 au 09**

Carottes vinaigrette  
Saucisse de Toulouse grillée  
Lentilles  
Emmental  
Flan nappé caramel

Taboulé à la menthe  
Escalope de volaille viennoise  
Gratin de chou fleur  
Suisse sucré  
Fruit frais de saison

Tourin tomates vermicelles  
Omelette campagnarde (lardons, champignons, oignons)  
Salade verte  
Entremet chocolat

Rosette  
Beignets de poisson  
Haricots verts persillés  
Camembert  
Gâteau de semoule

**Semaine du 12 au 16**

Velouté de légumes  
Poulet rôti  
Carottes au thym  
Ananas au sirop

Salade de betteraves  
Lasagnes « bolognaise » VBF  
Salade verte  
Duo de compote & fromage frais  
Madeleine

Salade antiboise (riz, tomate, maïs, olives noires)  
Rôti de porc jus au caramel  
Fondue de légumes de saison  
Gâteau basque à la crème

Mâche pommes et noix  
Sauté de veau VBF comme un tajine  
Camembert  
Fruit frais de saison

**Semaine du 19 au 23**

Soupe de vermicelle  
Poitrine de porc grillée sauce barbecue  
Fondue de légumes de saison  
Tome noire Catalane  
Flan pâtissier

Croustade au chèvre  
Escalope de volaille jus aux poivrons  
Pommes frites  
Compote de pêches

**REPAS SURPRISE : « le Mexique »**  
Nachos  
Chili con carne & ses légumes  
salade mexicaine

Macédoine mayonnaise  
Poisson meunière  
Épinards à la crème  
Petit suisse  
Sablé de Retz

**Semaine du 26 au 30**

Salade de pâtes au pesto  
Quiche lorraine  
Brocolis vapeur  
Gouda  
Salade de fruits frais

Soupe au chou  
Navarin d'agneau  
Légumes printanier  
Riz au lait

Terrine de campagne  
Boulettes de bœuf VBF napolitaine  
Purée de pommes de terre  
Compote pomme d'amour

Vendredi Saint  
Salade niçoise  
Poisson Normande  
Salsifis gratinés à la tomate  
Yaourt aux fruits  
Galette St Michel

**Semaine du 02/04 au 06**

**LUNDI DE PÂQUES**

Velouté de champignons  
Gratin de coquillettes  
Sauce Bolognaise VBF  
Clafoutis aux fruits

Coleslaw (choux blanc, Carotte, mayonnaise)  
Escalope de dinde jus crémé  
Purée de panais  
Saint Paulin  
Poires belle - Marie (crème anglaise, poire sirop, chocolat)

Salade Hollandia (betterave et pommes granny-smith)  
Filet de poisson milanaise  
Carotte vichy  
Crème vanille  
Tranche de quatre-quart

**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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

