











# École de PLASSAC

## MENUS DU MOIS DE **Mars** 2020



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <b>Semaine du 02 au 06.03</b> 				
 <b>Semaine du 09 au 13.03</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Pilon poulet Rôti</b>  Purée  <b>Riz au lait</b>	<b>Toast Au Chèvre</b>  <b>Gratin De Pâtes Aux Légumes</b>  <b>Salade Verte</b>  <b>Fromage</b>  <b>Salade De Fruits</b>	<b>Pomme De Terre Tartare</b>  <b>Poisson Du Marché</b>  <b>Épinards Béchamel</b>  <b>Fromage</b>  <b>Flan Vanille</b>	<b>Salade surimi citron</b>  <b>Chipolatas</b>  <b>Lentilles</b>  <b>Laitage</b>
 <b>Semaine du 16 au 20.03</b>	<b>Mousse De Foie</b>  <b>Escalope De Dinde Viennoise</b>  <b>Petits Pois</b>  <b>Laitage</b>  <b>Fruit De Saison</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Sauté De Bœuf Vbf Aux Épices</b>  <b>Haricots Verts</b>  <b>Donuts au sucre</b>	 <b>Soupe De Lettres</b>  <b>Omelette fromage</b>  <b>Pomme de terre</b>  <b>Crème Vanille</b>	<b>Concombre Bulgare</b>  <b>Poisson Sauce Citronnée</b>  <b>Boulgour</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote de pommes</b>
 <b>Semaine du 23 au 27.03</b>	<b>Feuilleté Fromage</b>  <b>Boulette de boeuf</b>  <b>Haricots Palette</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit De Saison</b>	<b>Carottes Râpées Au Sésame</b>  <b>Rôti de volaille</b>  <b>pomme darphin</b>  <b>Poire Chocolat</b>	<b>Animation Andalouse</b>  <b>Salade Au chorizo</b>  <b>Bordure de riz à l'Andalouse</b>  <b>Fromage</b>  <b>Panacotta fruit rouge</b>	<b>Potage De Légumes</b>  <b>Escalope De Porc À La Moutarde</b>  <b>Brocolis</b>  <b>Laitage</b>

**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 appétit les enfants!**

