



École de Plassac



MENUS DE



Mars

2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine Du 4 Au 8.03	Rosette	<i>c'est mardi gras « vive le carnaval »</i>		Potage de légumes
	Nuggets de poulet	cabillaud Arlequin	Escalope de porc à la moutarde	Paleron braise
	Petit pois	Carotte carnaval	Riz Pilaf	Pomme de terre vapeur
Semaine Du 11 Au 15.03	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Emmental	Crème au chocolat
		Salade iceberg au maïs	salade de fruit frais	Œuf Mayonnaise
	Hachis parmentier	Longe de porc Braisée	Potage Crecy	Filet de lieu sauce Hollandaise
	Batavia	Haricots palette	Bas carré de veau	Choux-fleur
Semaine Du 18 Au 22.03	Kiri		Tortis au beurre	
	yaourt au citron	Mousse au chocolat	Crumble aux fruit rouge	fruit de saison
	Carotte râpée au pesto		Terrine de campagne	Betteraves vinaigrettes aux échalotes
	Émincé de bœuf au curry	Filet de cabillaud pané	Haut de cuisse de poulet	Chipolatas
	Épinard au beurre	Spaghetti	Julienne de légume	Lentilles
Semaine Du 25 Au 29.03		Tome noir des Pyrénées		
	Fromage frais miel et amandes	Fruit de saison	Flan pâtissier	Compote de pomme d'amour
	Saucisson à l'ail	Concombre à la crème	Salade avocat pomélos	
	Merlu à la provençale	Bavette de Bœuf	Blanquette de volaille aux champignons	Rôti de dinde à la tomate
	Haricot beurre	Pomme duchesse	Écrasé de pomme de terre	Choux de Bruxelles
	Iles Flottante	Poire au chocolat	Petit Suisse sucré	camembert
			Fromage frais à la banane	

Informations approvisionnement : 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!

