



PORTAGE ST CIERS SUR GIRONDE

MENUS DU MOIS DE 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 Semaine du 02 au 07.03 	Potage Tomate Betteraves Balsamique Brandade De poisson Salade Verte Fromage Blanc Au Miel Biscuit	Bouillon vermicelle Crêpe Au Fromage Carbonnade De Bœuf Vbf Carottes Sautées Fromage Muffin Fruits Rouges	Potage crecy Mousse de foie Cordon Bleu Pâtes Laitage Ananas Caramélisé	Potage légumes Salade De Lentilles Saucisses Poêlée légumes Fromage Fruit De Saison	Potage pois cassés Pomme de terre vinaigrette Poisson pané Riz Sauce Tomate biscuits Crème Dessert Chocolat	Bouillon vermicelle Asperges Andouillette Haricots verts Fromage Pâtisserie
<i>ANIMATION MONTAGNE</i>						
Semaine du 09 au 14.03 	Potage de légumes Croustillant emmental Poulet Rôti Poivronnade Petit suisse sucré Fruits	Bouillon vermicelle Chou blanc vinaigrette Filet merlu Semoule Kiri Salade De Fruits	Potage dubarry Sardines à huile Boulettes De boeuf Cœur De Blé Fromage Abricot Amandine	Potage de légumes Rosette Tartiflette Salade verte Fromage des Pyrénées Gâteau de savoie	Bouillon vermicelle Oeufs mayonnaise Poisson Du Marché Épinards Béchamel Edam Fruit De Saison	Potage de haricots feuilletée aux légumes Foie de veau purée Fromage Chou à la crème
Semaine du 16 au 21.03 	Potage de légumes Mousse De Foie Escalope De Dinde Viennoise Petits Pois Yaourt sucré Fruit De Saison	Bouillon vermicelle Salade De Riz Émincé De Bœuf Vbf Aux Épices Haricots Verts Biscuits Crème vanille	Potage crecy Coleslaw Chipolatas Purée De Pommes De Terre Laitage Banane Chocolat	Soupe au chou Concombre bulgare Omelette Poêlée De Légumes Chanteneige Gateau aux amandes	Potage parmentier Paté de campagne Poisson Sauce Citronnée Boullgour Rondelé Pomme Cuite Crème Anglaise	Bouillon vermicelle Betterave vinaigrette Paupiette Flageolets Fromage Beignets
Semaine du 23 au 28.03 	Velouté de brocolis Chorizo Steak Haché vbf Haricots Beurre Vache qui rit Fruit De Saison	Bouillon vermicelle Carottes Râpées Tortellinis Épinards Ricotta Mimolette Poire Chocolat	Soupe à la tomate Friands Cordon Bleu Gratin De Chou Fleur Fromage Salade De Fruits	Potage de légumes Salade Aux Croûtons Moules Frites Biscuits Panacotta	Bouillon vermicelle Macédoine de légumes Rôti De Porc À La Moutarde Brocolis Petit suisse fruits Fruits	Potage parmentier Maquereaux Pâtes carbonara Salade Fromage Pâtisserie

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 sAll : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants:
 -céréales conten iten 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.



Menu végétarien

Bon appétit !