



École de ST CIERS SUR GIRONDE

MENUS DU MOIS DE **Mars**

2020



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Animation montagne

 <p>Semaine du 09 au 13.03</p>	<p>Croustillant Au Fromage</p> <p>Poulet Rôti</p> <p>Gratin De Choux Fleurs</p> <p>Petit Suisse Sucré</p> <p>Fruits</p>	 <p>Betterave Vinaigrette</p> <p>Gratin De Pâtes</p> <p>Poêlée De Légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Salade De Fruits</p>	<p>Rosette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fromage Des Pyrénées</p> <p>Gâteau De Savoie</p>	<p>Oeufs Mayonnaise</p> <p>Poisson Du Marché</p> <p>Épinards Béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Fruits</p>
<p>Semaine du 16 au 20.03</p>	<p>Mousse De Foie</p> <p>Escalope De Dinde Viennoise</p> <p>Petits Pois</p> <p>Yaourt Sucré</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade De Riz</p> <p>Émincé De Bœuf Vbf Aux Épices</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Biscuits</p> <p>Crème Vanille</p>	<p>Concombre Bulgare</p> <p>Omelette</p> <p>Pomme De Terre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gateau Aux Amandes</p>	<p>Paté De Campagne</p> <p>Poisson Sauce Citronnée</p> <p>Boulgour</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruits</p>
 <p>Semaine du 23 au 27.03</p>	<p>Chorizo</p> <p>Steak Haché Vbf</p> <p>Haricots Beurre</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Fruit De Saison</p>	 <p>Carottes Râpées</p> <p>Tortellinis Épinards Ricotta</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire Chocolat</p>	<p>Salade Aux Croûtons Et Emmental</p> <p>Moules</p> <p>Frites</p> <p>Biscuits</p> <p>Panacotta</p>	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Rôti De Porc À La Moutarde</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit Suisse Fruits</p> <p>Fruit De Saison</p>

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

