



École de GENISSAC

MENUS DE



Mars

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8.03	<i>pâté de campagne</i> <i>poulet grand mère</i> <i>pommes noisettes</i> <i>samos</i> <i>Fruit de saison bio</i>	<i>carottes râpées bio</i> <i>Bœuf bourguignon vbf</i> <i>haricots verts</i> <i>Fromage</i> <i>donuts</i>	<i>terrine de la mer</i> <i>chipolatas</i> <i>semoule</i> <i>Fromage</i> <i>compote</i>	<i>salade de pâtes bio</i> <i>encornets persillade</i> <i>jardinière de légumes</i> <i>petit suisse sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>velouté de légumes</i> <i>rôti de porc</i> <i>riz parfumé bio</i> <i>emmental</i> <i>crème chocolat</i>
Semaine du 11 au 15.03	<i>coleslaw bio</i> <i>bolognaise</i> <i>spaghettis</i> <i>Fromage</i> <i>crumble</i>	<i>soupe vermicelle</i> <i>Toulouse grillée</i> <i>poêlée de légumes</i> <i>brie bio</i> <i>flan vanille</i>	<i>crêpe au fromage</i> <i>rôti de dinde</i> <i>haricots beurre</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	 ANIMATION ALSACE	<i>œufs durs mayo</i> <i>mousse de poissons</i> <i>carottes petit pois</i> <i>Fromage bio</i> <i>gâteau marbré</i>
Semaine du 18 Au 22.03	<i>chou blanc et pommes</i> <i>sauté de bœuf vbf</i> <i>épinards à l'ail</i> <i>Fromage bio</i> <i>riz au lait</i>	<i>betteraves échalotes</i> <i>Poisson pané</i> <i>coquillettes bio</i> <i>yaourt sucré</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade piémontaise</i> <i>jambon braisé</i> <i>endives braisées</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>rosette cornichon</i> <i>hauts de cuisses de poulet</i> <i>jardinière de légumes</i> <i>Fromage bio</i> <i>barre bretonne</i>	<i>carottes citronnées bio</i> <i>boulettes d'agneau</i> <i>semoule aux amandes</i> <i>Fromage</i> <i>compote</i>
Semaine du 25 Au 29.03	<i>œufs durs cocktail</i> <i>Poisson meunière</i> <i>brocolis</i> <i>fromage blanc coulis bio</i> <i>biscuits sablé</i>	<i>terrine de légumes</i> <i>haché de bœuf</i> <i>frites</i> <i>Fromage bio</i> <i>compote</i>	<i>salade composée</i> <i>misto fristo</i> <i>blé</i> <i>Fromage</i> <i>pommes au four</i>	<i>concombre</i> <i>chipolatas grillées</i> <i>coquillettes bio</i> <i>Fromage</i> <i>liégeois chocolat</i>	<i>feuilleté au fromage</i> <i>poulet rôti</i> <i>carottes sautées bio</i> <i>yaourt sucré</i> <i>banane</i>

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!

