



École de GENISSAC

MENUS DU MOIS DE Mars 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.03	Mousse De Foie Escalope De Dinde Viennoise Petits Pois Laitage Fruit De Saison	Salade De Riz Émincé De Bœuf Vbf Aux Épices Haricots Verts Fromage Gateau basque	Coleslaw Chipolatas Purée De Pommes De Terre Laitage Banane Chocolat	Soupe De Lettres  Omelette Poêlée De Légumes de saison Fromage Crème Vanille	Concombre Bulgare Poisson Sauce Citronnée Boulgour Fromage Pomme Cuite Crème Anglaise
Goûters	pain confiture	pain fromage	Madeleine fraise	compote petit lu	pain chocolat
 Semaine du 09 au 13.03	Feuilleté Fromage Steak Haché vbf Haricots Beurre Fromage Fruit De Saison	 Carottes Râpées Au Sésame Tartiflette Brie Tarte alsacienne fruits rouges	Saucisson Sec Cordon Bleu Gratin De Chou Fleur Fromage Salade De Fruits	Salade Aux Croûtons Moules Frites Fromage Panacotta	Potage De Légumes Rôti De Porc À La Moutarde Brocolis Laitage Brownie
Goûters			roulés au chocolat		
 Semaine du 16 au 20.03	Betteraves Balsamique Brandade De Morue Salade Verte Fromage Blanc Au Miel Biscuit	Crêpe Au Fromage Carbonnade De Bœuf Vbf Carottes Sautées Fromage Muffin Fruits Rouges	Potage De Légumes Escalope De Volaille Au Cheddar Pâtes Laitage Ananas Caramélisé	Salade De Lentilles Sauté De Porc Aigre Douce Poêlée Wok Laitage Fruit De Saison	 Œuf Mayonnaise Croustillant Pané Au Fromage Riz Sauce tomate Fromage Crème Dessert Chocolat
Goûters			gâteau basque		
 Semaine du 23 au 27.03	Pâté De Campagne Poulet Rôti Poivronnade Laitage Tarte Fine Aux Pommes	 Toast Au Chèvre Gratin De Pâtes Aux Légumes Salade Verte Fromage Salade De Fruits	Surimi Mayonnaise Boulettes D'agneau Cœur De Blé Fromage Abricot Amandine	Pomme De Terre Tartare Poisson Du Marché Épinards Béchamel Fromage Flan Vanille	Radis Beurre Petit Salé Haricots Blancs Laitage Fruit De Saison
Goûters			tarte normande		

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!

