



École de TABANAC



MENUS DE



Mars

2019



Semaine Du 25 Au 29.03

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine Du 4 Au 8.03</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Poulet aux champignons et à la crème</p> <p>Ebly Bio</p> <p>Orange</p>	<p>Bœuf VBF</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Brownie au chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Aux légumes verts</p> <p>Compote bio</p>	<p>Betterave</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pommes de terre au jus</p> <p>Crème caramel</p>
<p>Semaine Du 11 Au 15.03</p>	<p>Carottes râpées au curry</p> <p>Lasagnes</p> <p>Bolognaises</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de perles au thon et mayo</p> <p>Steak de porc</p> <p>Petits pois bio</p> <p>Fromage</p>	<p>Sauté de veau VBF façon marengo</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p>Salami</p> <p>Hoki sauce hollandaise</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Tarte aux abricots</p>
<p>Semaine Du 18 Au 22.03</p>	<p>Rôti de bœuf VBF</p> <p>Haricots beurre bio</p> <p>Fromage</p> <p>Galette de riz soufflé maison</p>	<p>Betterave feta</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Kiwi</p>	<p>Pilons de poulet</p> <p>Chou fleurs</p> <p>Fromage</p> <p>Twix maison</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule aux légumes bio</p> <p>Salade de fruits</p>
<p>Semaine Du 25 Au 29.03</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Poêlée de légumes bio</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Steak haché</p> <p>Pâtes en gratin</p> <p>Fromage</p> <p>Compote bio</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Pilons de poulet</p> <p>Haricots verts aux poivrons</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi</p>

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 faite «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!

