



École Sainte Marie Merignac

MENUS DE



Mars

2019



Semaine du 4 au 8.03



Semaine du 11 au 15.03



Semaine du 18 Au 22.03



Semaine du 25 Au 29.03

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade au Thon

Brochette Yakitori

Riz cantonais

Gouda

Clémentine

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule

Edam

Compote aux pommes

Salade de mâche aux noix

Sauté de bœuf vbf

Haricots beurre

Emmental

Riz au lait

Oeufs mayonnaise

Filet de colin

Épinards gratinés

Fromage

Donuts

Radis beurre

Boeuf bourguignon vbf

Haricots plats

Fromage Blanc bio
Coulis de framboise

Gâteau Basque

Pionono salé au jambon

Ribs de porc barbecue

Poêlée de légumes

Vache qui rit

Crème caramel

Macédoine de légumes

Boulettes d'agneau sauce tomate

Tortis

Brie

Pommes rouges

Rosette et cornichon

Steak haché

Frites

Fromage

Ananas au sirop

Cervelas

Mijoté de porc

Lentilles

Yaourt sucré Bio

Ananas au sirop

Taboulé

Escalope de poulet

Brocolis

Camembert

Gourde multifruits

Feuilleté au fromage

Émincé de Porc sauce au poivre

Duo de légumes verts

Fromage blanc bio

Mandarine

Betterave vinaigrette

Calamars frits

Pommes vapeur

Yaourt aux fruits bio

Biscuits

Potage paysan

Omelette

Jardinière de légumes

Tomme

Banane

Bobun Nouilles et légumes

Sauté de Veau vbf aux olives

Riz basmati

Yaourt à la vanille bio

Poire

ANIMATION SUD-AMERICAINE

Soupe aux légumes

Porc à l'ananas

Nouilles sautées

Fromage

Quatre quart

Salade russe

Dos de cabillaud aux câpres

Pâtes

Emmental

Flan au caramel

BRITISH DAY

Spring salad

Fish and chips

Cheese

Short bread

Accras de morue

Filet de merlu

Riz

Emmental

Compote pommes Fraises

Mélange de graines Bio

Cuisse de poulet rôti

Méli mélo de légumes

Fromage ou laitage

Kiwi

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 «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!

