



# École de PODENSAC

## MENUS DU MOIS DE Mars 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.03 	<b>Mousse De Foie</b> <b>Escalope De Dinde Viennoise</b> <b>Petits Pois bio</b> <b>Fruit De Saison</b>	<b>Émincé De Bœuf Vbf Aux Épices</b> <b>Riz madras bio</b> <b>Laitage</b> <b>Tartelette aux fruits</b>	<b>Chipolatas</b> <b>Purée De Pommes De Terre</b> <b>Laitage bio</b> <b>Banane Chocolat</b>	<b>Soupe De Lettres</b>  <b>Omelette</b> <b>Poêlée De Légumes de saison</b> <b>Crème Vanille bio</b>	<b>Poisson Sauce Citronnée</b> <b>Boulgour bio</b> <b>Fromage</b> <b>Pomme Cuite Crème Anglaise</b>
Semaine du 09 au 13.03 	<b>Feuilleté Fromage</b> <b>Steak Haché vbf</b> <b>Haricots verts bio</b> <b>Fruit De Saison</b>	<b>Carottes Râpées bio Au Sésame</b> <b>Tortellinis Épinards Ricotta</b>  <b>Fromage</b> <b>Poire Chocolat</b>	<b>Cordon Bleu</b> <b>Gratin De Chou Fleur bio</b> <b>Fromage</b> <b>Salade De Fruits</b>	<b>Poisson pané</b> <b>Semoule bio</b> <b>Fromage</b> <b>Panacotta</b>	<b>Potage De Légumes</b> <b>Rôti De Porc À La Moutarde</b> <b>Brocolis bio</b> <b>Brownie</b>
Semaine du 16 au 20.03 	<b>Brandade De Morue</b> <b>Salade Verte bio</b> <b>Fromage Blanc Au Miel</b> <b>Biscuit</b>	<b>Carbonnade De Bœuf Vbf</b> <b>Carottes Sautées bio</b> <b>Fromage</b> <b>Ile flottante</b>	<b>Escalope De Volaille</b> <b>Pâtes bio</b> <b>Laitage</b> <b>Ananas au sirop</b>	<b>Sauté De Porc Aigre Douce</b> <b>lentilles bio</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit De Saison</b>	 <b>Œuf Mayonnaise</b> <b>Croustillant Pané Au Fromage</b> <b>Riz bio Sauce tomate</b> <b>Crème Dessert Chocolat</b>
Semaine du 23 au 27.03 	<b>Poulet Rôti</b> <b>Pommes rissolées</b> <b>Laitage</b> <b>Compote de Pommes bio</b>	 <b>Toast Au Chèvre</b> <b>Gratin De Pâtes bio Aux Légumes</b> <b>Salade Verte</b> <b>Salade De Fruits</b>	<b>Boulettes D'agneau</b> <b>Cœur De Blé bio</b> <b>Fromage</b> <b>Abricot Amandine</b>	<b>La marée</b> <b>Moules</b> <b>Frites</b> <b>Fromage</b> <b>Éclair chocolat</b>	<b>Petit Salé</b> <b>Haricots Blancs bio</b> <b>Laitage</b> <b>Fruit De Saison</b>

**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!**

