

Menus du mois

Mars

2023

Site de Podensac



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
27/févr.	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry	Tartiflette	Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz	Chou fleur sauté	Salade verte		Écrasé de brocolis
3/3	Fromage à pâte dure		Petit suisse	Fromage à pâte dure	
9	Yaourt nature sucré	*Fruit frais de saison	Compote	Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé	Salade de pamplemousse	Iceberg, croûtons et maïs	Radis Croq'sel	Salade coleslaw
6/3	Poisson meunière	Tortellini ricotta épiand	Filet de dinde au jus	Bas carré de veau	Dublin coddle
au	Haricots verts		Purée de pois cassés	Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
10/3		Yaourt aromatisé			Yaourt nature sucré
10	Abricot au sirop	*Fruit frais de saison	Crème dessert au chocolat	Riz au lait	
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Concombres échalotes		Terrine de campagne	chou blanc aux pommes	
13/3	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite	Colin au beurre blanc	Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
au		Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Coquillettes au beurre	Piperade
17/3	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat			Fromage préemballé
11	Pêche façon Melba	Biscuit	*Fruit frais de saison	Entremet vanille	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du		Surimi mayonnaise		Carottes râpées au citron	
20/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Paupiette de veau	Escalope de volaille au cheddar	Rougail	Poisson bordelaise
au	Boulgour	Épinard Béchamel	Pâtes	Riz	Haricots palette
24/3	Fromage préemballé		Fromage à pâte mole		Fromage blanc au miel
12	*Fruit frais de saison	Brownie	Salade de fruits	Panacotta au coulis de fruit	Biscuit
Goûter					

École de Podensac

0

Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi, 27 février	mardi, 28 février	mercredi, 1 mars	jeudi, 2 mars	vendredi, 3 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry	Tartiflette	Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
Riz	Chou fleur sauté	Salade verte		Écrasé de brocolis
Fromage à pâte dure		Petit suisse	Fromage à pâte dure	
Yaourt nature sucré	*Fruit frais de saison	Compote	Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de
produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

LES MENUS PEUVENT SUBIR DES MODIFICATIONS INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ. LES MENUS SONT VISÉS PAR NOTRE DÉPARTEMENT EN CONFORMITÉ AVEC LE DÉCRET.

École de Podensac

0

Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi, 6 mars	mardi, 7 mars	mercredi, 8 mars	jeudi, 9 mars	vendredi, 10 mars
<i>Alix</i> Taboulé	Repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i> Iceberg, croûtons et maïs	<i>Tatiana</i> Radis Croq'sel	SAINT PATRICK / Apple Juice <i>Yvette</i> Salade coleslaw
Poisson meunière	Tortellini ricotta épiandr	Filet de dinde au jus	Bas carré de veau	Dublin coddle
Haricots verts		Purée de pois cassés	Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
	Yaourt aromatisé			Yaourt nature sucré
Abricot au sirop	*Fruit frais de saison	Crème dessert au chocolat	Riz au lait	



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

École de Podensac

0

Mars

2023



Bon appétit !

lundi, 13 mars	mardi, 14 mars	mercredi, 15 mars	jeudi, 16 mars	vendredi, 17 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Concombres échalotes		Terrine de campagne	chou blanc aux pommes	
Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite	Colin au beurre blanc	Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Coquillettes au beurre	Piperade
Fromage à pâte dure	Mousse chocolat			Fromage préemballé
Pêche façon Melba	Biscuit	*Fruit frais de saison	Entremet vanille	*Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendamment de notre volonté. Les menus sont validés par notre diététicienne en conformité avec le DSEMS.

Ecole de Podensac

0

Mars

2023



Bon appétit !

lundi, 20 mars	mardi, 21 mars	mercredi, 22 mars	jeudi, 23 mars	vendredi, 24 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
			Carottes râpées au citron	
Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise	Escalope de volaille au cheddar	Rougail	Poisson bordelaise
Boulgour	Haricots palette	Pâtes	Riz	Haricots palette
Fromage préemballé	Fromage blanc au miel	Fromage à pâte mole		Fromage blanc au miel
*Fruit frais de saison	Biscuit	Salade de fruits	Panacotta au coulis de fruit	Biscuit



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Menus du mois

Site de Podensac

Mars

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	0	0	0	Repas Végétarien	0
Semaine du		Bouillon vermicelles	0	Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
27/2 au		Escalope de poulet au curry	Tartiflette	Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
3/3		Chou fleur sauté	Salade verte	0	Écrasé de brocolis
N°		0	Petit suisse	Fromage à pâte dure	0
9		*Fruit frais de saison	Compote	Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>	0	Repas Végétarien	0	0	SAINT PATRICK / Apple Juice
Semaine du	Taboulé	0	Iceberg, croûtons et maïs	Radis Croq'sel	Salade coleslaw
6/3 au	Poisson meunière	Tortellini ricotta épiand	Filet de dinde au jus	Bas carré de veau	Dublin coddle
10/3	Haricots verts	Fromage blanc au miel	Purée de pois cassés	Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
N°	0	Yaourt aromatisé	0	0	Yaourt nature sucré
10	Abricot au sirop	*Fruit frais de saison	Crème dessert au chocolat	Riz au lait	0
<i>spécification</i>	Repas Végétarien	0	0	IU DES ENFANTS ou menu PRINTE	0
Semaine du	Concombres échalotes	0	Terrine de campagne	chou blanc aux pommes	0
13/3 au	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite	Colin au beurre blanc	Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
17/3	0	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Coquillettes au beurre	Piperade
N°	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat	0	0	Fromage préemballé
11	Pêche façon Melba	Biscuit	*Fruit frais de saison	Entremet vanille	*Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	Repas Végétarien	0	0	0	0
Semaine du	0	0	0	Carottes râpées au citron	0
20/3 au	Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise	Escalope de volaille au cheddar	Rougail	Poisson bordelaise
24/3	Boulgour	Haricots palette	Pâtes	Riz	Haricots palette
N°	Fromage préemballé	Fromage blanc au miel	Fromage à pâte mole	0	Fromage blanc au miel
12	*Fruit frais de saison	Biscuit	Salade de fruits	Panacotta au coulis de fruit	Biscuit

