



# École de VERAC

## MENUS DU MOIS DE

# Mars

2020





Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

 <p><b>Semaine du 09 au 13.03</b></p>	<p><b>Coleslaw</b></p> <p><b>Spaghetti</b></p> <p><b>Bolognaise</b></p> <p><b>Produit Laitier</b></p> <p><b>Fruit De Saison</b></p>	<p><b>Potage De Légumes</b></p> <p><b>Wings De Poulet</b></p> <p><b>Haricots Vert Échalote</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Milk-Shake</b></p>	<p><b>Salade Texane</b></p> <p><b>Tortellinis Épinards Ricotta</b></p>  <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Beignet</b></p>	<p><b>Pâté De Campagne</b></p> <p><b>Poisson Sauce Américaine</b></p> <p><b>Gratin Brocolis</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Brownies</b></p>
 <p><b>Semaine du 16 au 20.03</b></p>	<p><b>Betteraves Balsamique</b></p> <p><b>Hot Dog</b></p> <p><b>Potatoes</b></p> <p><b>Fromage Blanc Au Miel</b></p> <p><b>Pop Corn</b></p>	<p><b>Radis Beurre</b></p> <p><b>Ribs De Porc Caramélisés</b></p> <p><b>Carottes Sautées</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Muffin Fruits Rouges</b></p>	<p><b>Repas Surprise</b></p>	 <p><b>Nachos Garnis</b></p> <p><b>Croustillant Pané Au Fromage</b></p> <p><b>Riz Sauce tomate</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Gaufre</b></p>
 <p><b>Semaine du 23 au 27.03</b></p>	<p><b>Feuilleté au Fromage</b></p> <p><b>Poulet Coca</b></p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Pancakes Maison</b></p>	 <p><b>Toast Au Chèvre</b></p> <p><b>Gratin De Pâtes Aux Légumes</b></p> <p><b>Salade Verte</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Salade De Fruits</b></p>	<p><b>Salade Américaine</b></p> <p><b>Poisson Meunière</b></p> <p><b>Épinard Béchamel</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Cheesecake Chocolat Blanc Fruits Rouge</b></p>	<p><b>Salade De Croûtons</b></p> <p><b>Chili Con Carne</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Laitage</b></p> <p><b>Apple Pie</b></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 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 utilisés 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.

