



# École de Vérac



Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine  
du  
05 au 09

Salade de betteraves  
Poulet grillé  
Pomme au four  
Edam  
Fruits de saison

Velouté Cendrillon  
Sauté de bœuf  
Poêlée de légumes  
Crème dessert  
speculos

Carottes râpées  
Torsades  
Sauce carbonnara  
Saint Paulin  
gâteau aux poires

Saucisson sec  
Poisson pane  
Petit pois  
Ile flottante  
Biscuit

Semaine  
du  
12 au 16



Taboulé  
Rôti de porc  
jus aux herbes  
Haricots verts  
Emmental  
Mousse au chocolat

Tourin tomate  
vermicelles  
Steak hache  
sauce poivre  
Gratin de choux fleur  
Plateau de fromage  
Fruits de saison

Veloute de légumes  
Tempura de poulet  
Carottes au thym  
Brie  
Gaufre confiture

Piémontaise de légumes  
Poisson de la criée  
Riz créole  
Camembert  
Flan vanille

Semaine  
du  
19 au 23



Poireaux  
sauce gribiche  
Pizza maison  
Salade verte  
Mimolette  
Fruit de saison

Œuf dur mayonnaise  
endive au jambon  
Pomme purée  
Bleu  
Tarte au sucre

Potage parisien  
Tagine de volaille  
aux abricots  
Dauphinois de légumes  
Yaourt sucre  
fruits de saison

Repas  
surprise

Semaine  
du  
26 au 30



Endive au bleu  
Hamburger  
Potatoes  
Brownies chocolat

Soupe de légumes  
Carbonnade flamande  
Coquillettes  
Gouda  
Crème caramel

Coleslaw  
Croque monsieur  
Salade verte  
Fromage blanc  
coulis de fruits  
Biscuit

Pomme de terre  
sauce tartare  
Poisson du marché  
Poêlée de légumes  
Plateau de fromage  
Fruit de saison

**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) entrent 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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

