



# École de Gauriac



## MENUS DE



Mars

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Carnaval vive les couleurs**

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	Jeudi	Vendredi
	Rosette	Salade de riz et haricots rouges	Friand Fromage	Potage cultivateur
	Nuggets de poulet	Poisson du jour Arlequin safrané	Mitonnée de Bœuf	escalope de porc aux cornichons
	Petits pois à la Française	Jeunes Carottes rigolotes	Haricots verts persillade	Risetti pilaf
	Petit louis	Brie	Emmental	chantaillou
	Fruit de saison	<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>	Salade de fruits frais	Crème au chocolat
	Concombres vinaigrette	Curry de céleris rémoulade	Potage Crecy	Œuf mayonnaise
	Hachis parmentier	Échine de porc à l'ail frais	Blanquette de veau	filet de poisson du jour basilic
	Yaourt au lait entier au citron	Haricots palette	Pâtes	Chou fleur
	Biscuit	Camembert	Tartare	Tome grise
	Biscuit	Mousse chocolat	fruit de saison	Crumble pommes fruits rouges
	Carottes basilic	Potage de légumes	Terrine de campagne	Salade de betteraves crues aux échalotes
	Sauté de bœuf au curry	Poisson meunière	Volaille rôtie	Chipolatas
	Purée d'épinards	Riz	Julienne de légumes	Lentilles
	Cantal	Kiri	Mimolette	Fleur de lait
	Gâteau Basque	Fruit de saison	Flan pâtissier	Compote de fruits
	Saucisson ail	Chou Blanc aux Pommes granny	<b>Le Sud-Ouest</b>	Crêpe au fromage
	Poisson du jour provençale	Boulette de bœuf sauce tomate	<b>Salade aux lardons et pruneaux</b>	Rôti de dinde au jus
	Fondue de légumes printaniers	Pommes sautées	<b>Cassoulet</b>	Chou de Bruxelles
	Iles flottantes	fromage	<b>maison</b>	Fromage frais bio et compotée de fruits
	Biscuit	Bananes au chocolat	<b>Chèvre</b>	
			fruit de saison	

Informations approvisionnements : 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.

**Bon appétit les enfants!**