



École de Lignan de Bordeaux



Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
05 au 09**

Radis beurre
Saucisse grillée
Brocolis au jus
Mousse au chocolat

Boules d'agneau
sauce tomate
Grain de blés
Fromage blanc
Coulis de fruits rouge

Émincé de dinde
mariné aux épices
Riz BIO pilaf
Tranches d'emmental
Fruits de saison

Cervelas sauce
gribiche
Gratin de poisson
Salade verte
Tarte aux pommes

**Semaine
du
12 au 16**

Poulet bio rôti
jus au thym
Duo de haricots
Entremets caramel

Carottes râpées
Sauté de bœuf
aux oignons
Boullgour bio
Yaourt vanille

Tartine de rillettes
Filet de colin frit
Pomme Vapeur
Salade de fruits frais

Quiche Lorraine
Chou fleur
Petit Suisse sucré
Gâteaux de semoule

**Semaine
du
19 au 23**

Chou blanc au curry
Sauté de porc
aux olives
Semoule au bouillon
Fruits de saison

Omelette
pomme de terre
et oignons
Salade verte
Edam
Compote de pomme

Escalope de dinde
panée
Lentilles bio cuisinées
Biscuits
Nappé caramel

Spaghetti Carbonara
Salade aux noix
Emmental
Tarte d'Aline

**Semaine
du
26 au 30**

Œufs mimosa
Steak haché VBF
Épinards à la crème
Tome grise

Croustade au fromage
Chipolatas grillées
Haricots coco cuisinés
kiwi bio

Tourte paysanne
Salade verte
Chèvre
Liégeois chocolat

Velouté de légumes
Brandade de poisson
Salade verte
Fondant au chocolat
Crème anglaise

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 et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

