



# École de LIGNAN DE BORDEAUX

L'Aquitaine de Restauration

MENUS DE



Mars

2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine  
Du 4  
Au 8.03

Saucisse grillée  
Pommes vapeur  
Vache qui rit  
Fruit de saison

Rillettes de porc  
Pilon de poulet aux herbes  
Brocolis  
Yaourt aromatisé

Betterave rouge à l'ail  
Longe de porc aux olives  
Riz pilaf bio  
Ile flottante

Calamars à la romaine  
Carottes Vichy  
Fromage bio  
Pomme cuite



Semaine  
Du 11  
Au 15.03

Tartine de chèvre  
Boulettes de boeuf à la  
tomate  
Haricots verts  
Petit suisse sucré

Salade d'endives au bleu  
Emincé de dinde au curry  
Coquille bio  
Fromage blanc sucré

Burger de veau  
Petits pois  
Fromage bio  
Clafoutis aux fruits

Radis beurre  
Gratin de poisson  
Salade verte  
Tomme



Semaine  
Du 18  
Au 22.03

Oeuf mayonnaise  
Boulette d'agneau aux fruits  
secs  
Chou fleur gratiné  
Beignet aux fruits

Croque monsieur  
Salade verte  
Fromage bio  
Fruit de saison

Salade concombres ciboulette  
Escalope de volaille à la  
crème de champignons  
Riz blanc bio  
Yaourt aux fruits

Poisson frit  
Haricots beurre persillés  
Fromage  
Fruit de saison

Semaine Du  
25 Au 29.03

Omelette  
aux pommes de terre  
Salade verte  
Liégeois

Saucisson sec  
Émincé de dinde aux épices  
Carottes Vichy  
Tarte aux pommes

Poulet rôti  
Pâtes  
Fromage bio  
Fruit frais de saison

Taboulé bio  
Poisson meunière  
Épinards à la crème  
Crème vanille

**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 f.](#) [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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

