

**LE PRODUIT DU MOIS :**  
S'il existe des milliers de variété de pommes, on en cultive une trentaine rien qu'en France (gala, golden, braeburn, fuji...). C'est d'ailleurs le fruit que nous consommons le plus, cru ou cuit. Apportant peu de calories, elle est riche en vitamine et minéraux, c'est une amie de notre santé!

# École de Lignan de Bordeaux

MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.03	<p>Croustillant emmental</p> <p>Steak haché de veau VBF</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées (madras)</p> <p>Pâta al radichio</p> <p>e formagio</p> <p>Panacotta au coulis de fruit</p>	<p>MENU DES ENFANTS</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Échine de porc vallée d'auge</p> <p>Purée maison</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Semaine du 08 au 12.03	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Liégeois</p>	<p>Salade warldoff</p> <p>Gnocchi Poêlés</p> <p>sauce fromage</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Pomme de terre tartare</p> <p>Poisson du marché</p> <p>Haricots palette</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Petit salé</p> <p>Lentilles</p> <p>Duo de fromage frais et brunoise de pommes</p>
Semaine du 15 au 19.03	<p>Salade pékinoise (chou chinois, soja frais, carottes...)</p> <p>Sauté de porc aigre douce</p> <p>Poêlée de légumes épices thaï</p> <p>Gâteau aux amandes</p>	<p>Émincé de bœuf VBF aux échalotes</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de tomates</p> <p>Tortillas</p> <p>Frites</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Poisson Rôti crème de poireaux</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme cuite au caramel</p>
Semaine du 22 au 26.03	<p>Potage de légumes</p> <p>Macaronis</p> <p>au saumon</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Toast camembert rôti</p> <p>Daube de bœuf VBF</p> <p>Carottes persillade</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Filet de dinde braisé</p> <p>Haricots palette</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fruit frais de saison</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais
















Produit de saison



Produit local
















## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 05.03		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	Croustillant emmental	X	X													
	0															
	Steak haché de veau VBF															
	0															
	Haricots verts															
	0															
mardi	Yaourt aromatisé		X													
	0															
	0															
	Carottes râpées (madras)															
	0															
	Pâta al radichio	X	X													
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Panacotta au coulis de fruit		X													
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	MENU DES ENFANTS															
	0															
	0															
	Potage de légumes															
	0															
	Échine de porc vallée d'auge															
vendredi	0															
	Purée maison		X													
	0															
	Fruit frais de saison															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef














## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12.03		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	Pâté de campagne															
	0															
	Poulet rôti															
	0															
	Gratin de chou fleur		X													
	0															
mardi	Liégeois		X													
	0															
	0															
	Salade warldoff															
	0															
	Gnocchi Poêlés	X														
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Pomme de terre tartare															
	0															
	Poisson du marché															
	0															
	Haricots palette															
	0															
vendredi	Yaourt sucré		X													
	0			X												
	0															
	Macédoine de légumes															
	0															
	Petit salé															
0																
Lentilles																
0																
de fromage frais et brunoise de pommes		X														
0																
0																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 15 au 19.03		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)</b>	
lundi	okinoise (chou chinois, soja frais, carottes...)															
	0															
	Sauté de porc aigre douce															
	0															
	Poêlée de légumes épices thaï															
	0															
mardi	Gâteau aux amandes	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												
	0															
	0															
	mincé de bœuf VBF aux échalotes															
	0															
	Brocolis															
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	Soupe de tomates	<b>X</b>														
	0															
	Tortillas			<b>X</b>												
	0															
	0															
	0															
samedi	Poisson Rôti crème de poireaux															
	0															
	Riz															
	0															
	0															
	0															
dimanche	Petit suisse sucré		<b>X</b>													
	0															
	Pomme cuite au caramel															
	0															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.03

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	Potage de légumes															
	0															
	Macaronis	X	X													
	0															
	au saumon															
	0															
	Fromage blanc au miel		X													
0																
mardi	Toast camembert rôti		X													
	0															
	Daube de bœuf VBF															
	0															
	Carottes persillade															
	0															
	Fruit de saison															
0																
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Saucisson sec															
	0															
	Filet de dinde braisé															
	0															
	Haricots palette															
	0															
vendredi	Coleslaw															
	0															
	Omelette aux herbes			X												
	0															
	Pommes sautées															
	0															
	Fruit frais de saison															
0																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef