



C'est de saison!
Mars

École de Latesne



Menus du mois de



Mars 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
5 au 9



Carottes vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Frites fraîches
Tartare
Compote

Betteraves aux deux pommes
Suprême de volaille à l'estragon
Risetti et julienne de légumes
Gouda
Fruit

Pâté de campagne
Brandade de saumon
Salade verte de saison
Mouliné de fruit
Biscuit

Tomate vermicelle
Rôti de bœuf
Haricots beurre et cœur de blé
Petits suisse
Ananas au sirop

Semaine
du
12 au 16

Pizza au fromage
Volaille rôtie aux herbes
Purée de légumes
Fruit
et
Biscuit

Potage de légumes
Lasagnes Bolognaise
Camembert
Compote de pommes fraises

Les hauts de France
Coleslaw de légumes et
moutarde à l'ancienne
Estouffade de veau Alsacienne
Tome
Strudell

Salade de cervelas
Filet de poisson
Épinards en gratin et pommes
de terre
brie
Riz au lait

Semaine
du
19 au 23



Potage Parmentier
Escalope de porc au jus
Haricots vendéens
Six de Savoie
Oreillon de pêche aux amandes

Croustillant au fromage
Dos de cabillaud à la crème de
poireaux
Fondue de saison et Pommes de
terre
Vache qui rit
Banane

Le sucré salé
Pêche au thon
Rôti de volaille aux pruneaux
Carottes au miel
Duo de fromage frais et
Pommes caramélisées

Radis beurre
Boulettes de bœuf
Boulgour
Tartare
Fruit de saison

Semaine
du
26 au 30



Julienne de betteraves fraîches
Pâtes Carbonara
Mimolette
Méli mélo de fruits frais

Mousse de foie
Blanquette de dinde au curry
Semoule et chou fleur
Petit suisse
Compote

Salade de pâtes au surimi
Longe de veau à la diable
Haricots plats
Fromage frais et
fruits des bois

Crème de légumes
Escalope de poisson du jour à la
crème
riz pilaf
Fleur de lait
Fruit

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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 Biologiques*

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!

