



École de Carcans






MENUS DE



Mars

2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 4 au 8.03	Oeufs dur Mayonnaise	Radis	Salade au surimi	Potage saint germain	
	Nuggets de poulet	Sauté de bœuf vbf à l'oignon	Rôti de porc au jus	Poisson meunière	Sauté de porc
	Coquillettes	Carottes vichy	Lentilles	Haricots plats	Riz pilaf
 Semaine du 11 au 15.03	Fruit de saison	Brownies	Fruit au sirop	Fruit de saison	Saint Nectaire
	Salade de croutons		Salade de pomme de terre	Soupe de légumes	Rosette
	Hachis Parmentier	Escalope de porc	Cordon bleu	Sauté de veau vbf	Filet de poisson au pesto
 Semaine du 18 Au 22.03		Haricots Verts	Poêlée de légumes	Risotto	Fondue de Carottes et poireaux
	Compote de pomme	Kiri			
	Betteraves vinaigrette	crème vanille	Banane chocolat	fruit au sirop	Gâteau Basque
 Semaine du 25 Au 29.03	gateau florentin	Concombres balsamique	Salade niçoise	Saucisson à l'ail	Carottes râpées
		Poisson provencale	Fricassée de porc à l'ananas	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes d'agneau
	Semoule au lait	Riz pilaf	Salsifis et carottes	Haricots beurre	Pomme duchesse
	Oeufs brouillé mimosa	Fruit de saison	Fruit de saison	tarte aux pommes	Fromage blanc
	Gratin de poissons et ses légumes	Steak haché	Risotto de la mer	Menu surprise italie	Sauté de dinde
		frites			Poêlée de légumes
	Mousse au chocolat	Tartare	Camembert		Yaourt Nature
		Compote de fruits	Ananas au sirop		Fruit de saison

Informations approvisionnement : 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 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!

