École de Béguey

L'Aquitaine de Restauration

Menus du mois de Mars 2018

*Ce mois-ci, le Chef tient compte de vos idées les enfants!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 5 au 9	Pâtes en salade Sauté de bœuf VBF au paprika Carottes vichy **Fromage Blanc BIO**	Velouté de citrouille **Tartiflette savoyarde** Salade verte Compote de poires	Salade de riz **Nuggets de poulet maison** Gratin de brocolis Camembert Fruit frais de saison	Betteraves vinaigrette Steak de porc aux oignons Haricots verts persillées **Panna cotta aux coulis de mangue**	Omelette forestière Salade verte Chèvre **Beignet au chocolat**
Semaine du 12 au 16	Potage Dubarry **Boulettes de bœuf VBF sauce tomate** Tortis Fruit frais de saison	Rôti de dinde aux herbes Gratin de chou fleur Comté **Gâteau de semoule BIO au caramel**	Œuf mimosa Hachis parmentier Salade verte Emmental Salade de fruits	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées **Yaourt noix de coco**	Croustade au chèvre Dos de colin mariné Épinards à la crème **Carot Cake**
Semaine du 19 au 23	Duo de choux Steak haché VBF **Coquillettes BIO** **Yaourt au caramel**	**Poulet TEX MEX** Poêlée de légumes aux haricots rouges Brie **Quatre-Quart Maison**	Saucisson sec Émincé de porc au caramel Semoule Saint-Môret Compote de pommes	Crème de courgettes et crème de gruyère Axoa de veau VBF Riz Pilaf Fruit frais de saison	Salade de pommes de terre **Beignets de calamars** Fricassée de légumes Crème dessert chocolat
Semaine du 26 au 30	Salade verte **Hamburger au poulet mariné** **Frites fraîches** **Glace**	Potage de légumes verts Longe de porc aux herbes Poêlée de légumes Fruit frais de saison	Taboulé Rôti de bœuf VBF Haricots beurre Mimolette **Tarte au chocolat et chantilly**	**REPAS SURPRISE…**	Cervelas gribiche Poisson meunière Duo de légumes **Yaourt vanille BIO**

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. Le pain est fabriqué à partir de farines issues de l'agriculture biologique et fourni par « l'Atelier sucré de Podensac ». *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. ***Suggestions faites par les enfants et recueillies dans la « Boite à idées » du restaurant scolaire.**

Bon appétit les enfants!