

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

PLASSAC



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| <i>spécification</i> | <i>Rentrée</i> | | <i>Repas végétarien</i> | | |
| Semaine du 4/3 au 8/03 | Betteraves | Macédoine | | Tarte au fromage | Filet de lieu à l'Américaine |
| | Boulette de bœuf à la tomate | Sauté de veau | | Salade | Gratin de choux fleur |
| | Pâtes | Carottes | | Yaourt aromatisé | Petit suisse |
| | Crème dessert | Pâtisserie | | *Fruit frais de saison | *Fruit frais de saison |
| Goûter | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | | |
| Semaine du 11/3 au 15/03 | Taboulé | | | Œuf mayonnaise | |
| | Poisson meunière | Volaille rôtie | | Hachi parmentier | Émincée de bœuf |
| | Pommes rissolées | Haricots verts | | | Écrasé de brocolis |
| | | Fromage | | | Fromage |
| | Abricot amandine | Fruits frais de saison | | Fruits frais de saison | Pâtisserie |
| Goûter | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | <i>Menu du Printemps</i> | | |
| Semaine du 18/3 au 22/03 | Salade de choux rouge | | | Charcuterie | |
| | Cordon bleu | Rôtie de veau | | Poisson | Émincée de porc au miel |
| | Riz | Épinard Béchamel | | Pommes vapeur | Printanière de légumes |
| | | Fromage | | | Yaourt |
| | Fruits frais de saison | Riz au lait | | Fruits frais de saison | Gâteau roulé aux fruits rouges |
| Goûter | | | | | |
| <i>spécification</i> | | | | | |
| Semaine du 25/3 au 29/03 | Samoussa de légumes | | | | Terrine de campagne |
| | Lasagnes bolognaise | Échine de porc confite | | Daube de bœuf provençale | Colin au beurre blanc |
| | - | Carottes au jus | | Coquillettes | Haricots beurre |
| | | Fromage blanc | | Fromage | |
| | Fruits frais de saison | Biscuit | | Entremet vanille | Fruits frais de saison |
| Goûter | | | | | |





Mars

École de **PLASSAC**

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

| lundi 4 mars | mardi 5 mars | mercredi 6 mars | jeudi 7 mars | vendredi 8 mars |
|---|---------------|-----------------|---|---|
| Rentrée | | | Repas végétarien | |
| Betteraves | Macédoine | | | |
| Boulette de bœuf à la tomate  | Sauté de veau | | Tarte au fromage  | Filet de lieu à l'Américaine  |
| Pâtes | Carottes | | Salade | Gratin de choux fleur |
| | | | Yaourt aromatisé | Petit suisse |
| Crème dessert | Pâtisserie | | *Fruit frais de saison | *Fruit frais de saison |
| | | | | |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine
Protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge



Indication géographique
protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Mars

École de PLASSAC

Mois de mars 2024



Bon appétit !

| lundi 11 mars | mardi 12 mars | mercredi 13 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars |
|---|---|------------------|---|--|
| Taboulé | | | Œuf mayonnaise | |
| Poisson meunière  | Volaille rôtie  | | Hachi parmentier  | Émincée de bœuf  |
| Pommes rissollées | Haricots verts | | | Écrasé de brocolis |
| | Fromage | | | Fromage |
| Abricot amandine | Fruits frais de saison | | Fruits frais de saison | Pâtisserie |
| | | | | |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf
D'origine françaiseProduit frais,
local et de saison
Indication géographique
protégée

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée

Spécialité Traditionnelle
Garantie

Label rouge



Mars

École de PLASSAC

Mois de mars 2024



Bon appétit !

| lundi 18 mars | mardi 19 mars | mercredi 20 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars |
|---|---|------------------|---|---|
| | | | | Menu du Printemps |
| Salade de choux rouge | | | Charcuterie |  |
|  Cordon bleu |  Rôtie de veau | |  Poisson |  Émincée de porc au miel |
| Riz | Épinard Béchamel | | Pommes vapeur | Printanière de légumes |
| | Fromage | | | Yaourt |
| Fruits frais de saison | Riz au lait | | Fruits frais de saison | Gâteau roulé aux fruits rouges |
| | | | | |



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de boeuf
D'origine françaiseProduit frais,
Local et de saisonAppellation d'Origine
ProtégéeAppellation d'origine
contrôléeSpécialité Traditionnelle
Garantie

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Mars

École de PLASSAC

Mois de mars 2024



Bon appétit !

| lundi 25 mars | mardi 26 mars | mercredi 27 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars |
|--|---|------------------|---|--|
| Samoussa de légumes | | | | Terrine de campagne  |
| Lasagnes bolognaise  | Échine de porc confite  | | Daube de bœuf provençale  | Colin au beurre blanc  |
| - | Carottes au jus | | Coquillettes | Haricots beurre |
| | Fromage blanc | | Fromage | |
| Fruits frais de saison | Biscuit | | Entremet vanille | Fruits frais de saison |
| | | | | |



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protégée

Produit de saison














Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison














Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de bœuf
D'origine française

Label rouge














Produit frais,
local et de saison
Indication géographique
protégée

| Semaine commençant le | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2) |
|-----------------------|------------------------------|---|--|---|---|--|--|---|--|--|--|---|--|---|--|
| lundi | 4/3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Betteraves | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | Boulette de bœuf à la tomate | X | | | | X | | | | | X | | | | |
| | Pâtes | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Crème dessert | | X | | | X | | | | | | | | | |
| mardi | Macédoine | | | X | | X | X | X | | | | | | | |
| | Sauté de veau | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | Carottes | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtisserie | X | X | X | X | | | X | | X | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tarte au fromage | | | X | | | | | | | | | | | |
| | Salade | | | | | | X | | | | | | | | X |
| | Yaourt aromatisé | | X | | | | | | | | | | | | |
| | *Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Filet de lieu à l'Américaine | X | X | | | | | | | | X | X | X | | |
| | Gratin de chou fleur | X | X | | | | | | | X | | | | | |
| | Petit suisse | | X | | | | | | | | | | | | |
| | *Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | |














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, oeufs, 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

| Semaine commençant le | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2) | |
|-----------------------|------------------------|---|--|---|---|--|--|---|--|--|--|---|--|---|--|---|
| lundi | 11/3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Taboulé | X | X | X | | | X | X | | | | | | | | X |
| | Poisson meunière | X | X | | | | | | | | X | X | X | | | |
| | Pommes rissolées | X | | | | | | | X | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Abricot amandine | X | X | X | | | | X | | | | | | | | |
| mardi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Volaille rôtie | X | | | | | | | X | | | | | | | |
| | Haricots verts | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Oeuf mayonnaise | | X | X | | | X | | | | | | | | | X |
| | Hachi parmentier | X | X | | | | | | X | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Émincée de bœuf | X | | | | | | | X | | | | | | | |
| | Écrasé de brocolis | X | | | | | | | X | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtisserie | X | X | X | X | | | X | | X | | | | | | |

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, oeufs, 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

| Semaine commençant le | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2) | |
|-----------------------|--------------------------------|---|--|---|---|--|--|---|--|--|--|---|--|---|--|---|
| lundi | 18/3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade de choux rouge | | | | | | X | | | | | | | | | X |
| | Cordon bleu | X | | | | | X | X | X | | | | | | | |
| | Riz | X | | | | | | | | X | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rôtie de veau | X | | | | | | | | X | | | | | | |
| | Épinard Béchamel | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz au lait | | X | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Charcuterie | X | X | | | X | | | | X | | | | | | |
| | Poisson | X | X | | | | | | | | X | X | X | | | |
| | Pommes vapeur | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Émincée de porc au miel | X | | | | | | X | X | | | | | | | |
| | Printanière de légumes | X | | | | | | | | X | | | | | | |
| | Yaourt | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Gâteau roulé aux fruits rouges | X | X | X | | | | X | | | | | | | | |

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, oeufs, 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

| Semaine commençant le | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, ou de Brésil, de Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2) |
|-----------------------|--------------------------|---|--|---|---|--|--|--|--|--|--|---|--|---|--|
| lundi | 25/3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Samoussa de légumes | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| | Lasagnes bolognaise | X | X | X | | X | X | X | X | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Échine de porc confite | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | Carottes au jus | X | | | | | | | | | X | | | | |
| | Fromage blanc | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Biscuit | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| mercredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Daube de bœuf provençale | X | X | | | | | | | | | X | | | |
| | Coquillettes | X | X | | | | | | | | | X | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Entremet vanille | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Terrine de campagne | X | X | | | X | | | | | | | | | |
| | Colin au beurre blanc | | X | | | | | | | | | X | X | X | |
| | Haricots beurre | X | | | | | | | | X | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | | | | | | | | | | | | | |

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, oeufs, 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