

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 saison
Indication géographique
protégéeAppellation d'Origine
ProtégéeAppellation d'origine
contrôléeSpécialité Traditionnelle
Garantie

Label rouge





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/l (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, 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	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