

Menus du mois

Mars	2023
-------------	-------------

École de Lignan de bordeaux


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du	Potage Cultivateur				Salade Hawaïenne
27/2	Cordon bleu	Estouffade de veau		Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
au	Écrasée de pomme de terre	Fleurettes de brocoli		Duo de salsifis et panais	gratinée
3/3		Fromage		Yaourt	
9	Fruit de saison	Salade de fruits frais		Fruit frais de saison	Œufs au lait ou île flottante
Goûter					
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Chou blanc aux pommes et comté			Œuf mayonnaise	
06/mars	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz	Chou fleur sauté		Gratiné	Écrasé de brocolis
10/3		Fromage préemballé			Fromage à pâte mole
10	Îles flottantes	Riz au lait		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé			Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3	Poisson meunière	Tortilla pomme de terre		Bas carré de veau	Dublin coddle
au	Haricots verts	Fricassée de légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
17/3	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé			
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Tapioca au lait de coco	Apple pie façon crumble
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Émincé de volaille BBQ
au		Carottes au jus		Coquillettes au gratin	Piperade
24/3	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat			
12	Pêche façon Melba			Entremet vanille	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps et fromage frais	Pintcho au surimi		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Paupiette de veau		Rougail	Poisson bordelaise
au	Bouलगour	Épinard Béchamel gratiné		Riz	Haricots palette
31/3					Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Brownie		Panacotta au coulis de fruit	
Goûter					

École de

Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
Chou blanc aux pommes et comté			Œuf mayonnaise	
Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
Riz	Chou fleur sauté		Gratiné	Écrasé de brocolis
	Fromage préemballé			Fromage à pâte mole
Îles flottantes	Riz au lait		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



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.

École de

Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<i>Alix</i> Taboulé	Repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i> Radis Croq'sel	SAINT PATRICK / Apple Juice <i>Yvette</i> Salade coleslaw
Poisson meunière	Tortilla pomme de terre		Bas carré de veau	Dublin coddle
Haricots verts	Fricassée de légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé			
Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Tapioca au lait de coco	Apple pie façon crumble



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



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.

École de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Émincé de volaille BBQ
	Carottes au jus		Coquillettes au gratin	Piperade
Fromage à pâte dure	Mousse chocolat			
Pêche façon Melba			Entremet vanille	*Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



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.

École de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Wrap aux légumes de printemps et fromage frais	Wrap aux légumes de printemps et fromage frais		Carottes râpées au sésame	Mini croque
Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail	Poisson bordelaise
Boulgour	Haricots palette		Riz	Haricots palette
	Fromage blanc au miel			Fromage blanc au miel
*Fruit frais de saison			Panacotta au coulis de fruit	



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison







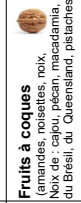








Indication géographique protégée

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



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, noix de cajou, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
20/3	lundi	Samoussa de légumes	X													
		Riz cantonnais végétarien	X			x										
		Fromage à pâte dure		X												
		Pêche façon Melba	X													
		Salade fromagère		X		x		X								X
		Échine de porc confite	x			x										
mardi	Carottes au jus	X														
	Mousse chocolat		X													
		X														
		X														
		X														
mercredi		X														
		X			x					X	X	X				
		X			x											
			X													
			X													
jeudi	Concombre vinaigrette	X	X	X			X								X	
	Daube de bœuf provençale	X			x										X	
	Coquillettes au gratin				x											
			X													
	Entremet vanille															
vendredi	Salade de pommes de terre				x		X								X	
	Émincé de volaille BBQ				x					X	X	X				
	Piperade				x											
			X													
	*Fruit frais de saison	X	X	X				X								

Menus du mois

École de Lignan de bordeaux



Mars

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du				Œuf mayonnaise	
6/3 au		Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
10/3		Chou fleur sauté		Gratiné	Écrasé de brocolis
N°		Fromage préemballé			Fromage à pâte mole
10		Riz au lait		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire

<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé			Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3 au	Poisson meunière	Tortilla pomme de terre		Bas carré de veau	Dublin coddle
17/3	Haricots verts	Fromage blanc au miel		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
N°	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé			
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Tapioca au lait de coco	Apple pie façon crumble

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>VU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3 au	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Émincé de volaille BBQ
24/3		Carottes au jus		Coquillettes au gratin	Piperade
N°	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat			
12	Pêche façon Melba			Entremet vanille	*Fruit frais de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	wrap aux légumes de printemps et fromage frais	wrap aux légumes de printemps et fromage frais		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3 au	Dal de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail	Poisson bordelaise
31/3	Boullgour	Haricots palette		Riz	Haricots palette
N°		Fromage blanc au miel			Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison			Panacotta au coulis de fruit	

