





Menus du
mois de














mars

2024














École de

ENSEMBLE
SCOLAIRE SAINT
JEAN







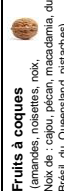






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Diversité	Repas végétarien			
Semaine du	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
40 au	Boulette de bœuf à la tomate Poisson du jour	Omelette Poisson du jour	Escalope de porc	Sauté de veau Poisson du jour	Filet de lieu à l'Américaine Sauté de volaille
60	Pâtes Légumes de saison	Salade Frites	Légumes de saison	Carottes Semoule	Gratin de chou fleur Riz
N°	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages
10	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	 Buffet de desserts	Buffet de desserts
spécification				Repas végétarien	
Semaine du	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
110 au	Poisson meunière Sauté de porc à la moutarde	Volaille rôtie Poisson du jour	Saucisse de Toulouse	Parmentier de légumes Poisson du jour	Émincé de bœuf Poisson du jour
150	Haricots verts Blé	Lentilles Gratin d'épinard	Fondue de poireaux	Risotto Fricassée champignons	Écrasé de brocolis Boughour
N°	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages
11	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	 Buffet de desserts	Buffet de desserts
spécification	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine autour du monde	Inde	Inde	Asie	Espagne	Espagne-Israël
Semaine du	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
180 au	Dalch de lentilles à l'indienne	Lasagne à la bolognaise	Porc caramélisé	 Paillasson	Burger
220	Poulet tikka masala Riz au cumin Curry de légumes	Poisson du jour Tian de légumes Poivrons	Nouilles sautées	Poisson du jour --- Légumes grillés à l'espagnole	Poisson du jour Légumes à l'américaine Potatoes
N°	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages
12	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
spécification	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du		Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
250 au	Bol de pâtes	Échine de porc confite Poisson du jour	Poulet rôti	Daube de bœuf provençale Poisson du jour	Colin sauce citronnée Omelette
290		Carottes au jus Semoule	Pomme noisette	Tacôlattes Ratatouille	Haricots beurre Quinoa
N°		Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages	Buffet de laitages
13		Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts

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, pignon, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Amhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en %2)
lundi	4/3														
	Boulette de bœuf à la tomate	X				X									
	Poisson du jour										X	X	X		
	Pâtes	X	X						X						
	Légumes de saison														
	Fromage		X												
	Crème dessert		X												
mardi	Tartine de fromage	X	X												
	Omelette		X	X											
	Poisson du jour										X	X	X		
	Salade						X								X
	Frites														
	Buffet de laitages		X												
	Fruit frais de saison														
mercredi															
	Escalope de porc	X													
	Légumes de saison	X													
	Buffet de laitages		X												
jeudi	Salade verte aux croûtons et dés froma	X	X				X								X
	Sauté de veau	X													
	Poisson du jour										X	X	X		
	Carottes	X													
	Semoule	X													
	Buffet de laitages		X												
	Gâteau maison	X	X	X	X			X		X					
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Filet de lieu à l'Américaine	X	X								X	X	X		
	Sauté de volaille	X													
	Gratin de choux fleur	X	X												
	Riz														
	Buffet de laitages		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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en %S2)
lundi	11/3														
	Taboulé	X					X								X
	Poisson meunière	X	X								X	X	X		
	Sauté de porc à la moutarde	X					X								X
	Haricots verts														
	Blé	X													
	Yaourt		X												
mardi	Velouté de légumes	X							X						
	Volaille rôtie	X							X						
	Poisson du jour										X	X	X		
	Frites														
	Gratin d'épinard	X	X												
	Buffet de laitages		X												
	Fruits frais de saison														
mercredi															
	Saucisse de Toulouse	X	X												
	Fondue de poireaux		X												
	Buffet de laitages		X												
jeudi															
	Parmentier de légumes	X	X			X			X						
	Poisson du jour										X	X	X		
	Risotto		X												
	Fricassée champignons	X													
	Fromage		X												
Fruits frais de saison															
vendredi	Carottes râpées sauce légère		X				X								X
	Émincé de bœuf	X													
	Poisson du jour										X	X	X		
	Écrasé de brocolis	X	X												
	Boullghour	X													
	Buffet de laitages		X												
	Gâteau d'anniversaire	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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	18/3															
	Salade de choux rouge						X									X
	Dal de lentilles à l'indienne	X	X				X		X							
	Poulet tikka masala	X														
	Riz															
	Curry de légumes	X														
	Buffet de laitages		X													
	Fruits frais de saison															
mardi	Salade de céleri et pommes						X		X							X
	Poisson du jour	X									X	X	X			
	Lasagne à la bolognaise	X	X													
	Tian de légumes		X													
	Polenta	X														
	Buffet de laitages		X													
				X												
mercredi																
	Porc caramel	X				X										
	Nouilles sautées	X				X										
	Buffet de laitages		X													
jeudi	Duo de crudités et vinaigrette						X									X
	Paëlla	X														X
	Poisson du jour	X									X	X	X			

	Légumes grillés à l'espagnole															
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Salade de printemps	X	X	X			X	X								X
	Burger	X	X													
	Poisson du jour										X	X	X			
	Légumes à l'américaine	X							X							
	Potatoes	X				X										
	Buffet de laitages		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 (légumineux) 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, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en %2)
lundi	25/3														
	Bol de pâtes	X													
mardi	Mini croque fromage	X	X												X
	Échine de porc confite	X													
	Poisson du jour										X	X	X		
	Carottes au jus	X													
	Semoule	X													
	Buffet de laitages		X												
	Banane														
mercredi															
	Poulet rôti	X													
	Pomme noisette	X			X										
	Buffet de laitages		X												
jeudi	Duo de crudités et vinaigrette						X								X
	Daube de bœuf provençale	X	X												
	Poisson du jour										X	X	X		
	Coquillettes	X													
	Ratatouille														X
	Yaourt		X												
vendredi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Colin sauce citronnée											X	X	X	
	Omelette		X	X											
	Haricots beurre	X													
	Quinoa	X													
	Buffet de laitages		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