





Menus du
mois de

mars

2024















École de

ENSEMBLE
SCOLAIRE SAINT
JEAN

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------|---|-------------------------|----------------------|--|------------------------------|
| spécification | <i>Reine</i> | <i>Repas végétarien</i> | | | |
| Semaine du | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées |
| 40 | Boulette de bœuf à la tomate | Omelette | Escalope de porc | Sauté de veau | Filet de lieu à l'Américaine |
| au | Poisson du jour | Poisson du jour | | Poisson du jour | Sauté de volaille |
| 60 | Pâtes | Salade | Légumes de saison | Carottes | Gratin de chou fleur |
| | Légumes de saison | Frites | | Semoule | 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 | | | | <i>Repas végétarien</i> | |
| Semaine du | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées |
| 110 | Poisson meunière | Volaille rôtie | Saucisse de Toulouse | Parmentier de légumes | Émincé de bœuf |
| au | Sauté de porc à la moutarde | Poisson du jour | | Poisson du jour | Poisson du jour |
| 150 | Haricots verts | Lentilles | Fondue de poireaux | Risotto | Écrasé de brocolis |
| | Blé | Gratin d'épinard | | Fricassée champignons | 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 | <i>Inde</i> | <i>Inde</i> | <i>Asie</i> | <i>Asie</i> | <i>Inde-Inde</i> |
| Semaine du | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées |
| 180 | Dal de lentilles à l'indienne | Lasagne à la bolognaise | Porc caramélisé |  Pailles | Burger |
| au | Poulet tikka masala | Poisson du jour | | Poisson du jour | Poisson du jour |
| 220 | Riz au cumin | Tian de légumes | Nouilles sautées | --- | Légumes à l'américaine |
| | Curry de légumes | Pointe | | Légumes grillés à l'espagnole | 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 | | | | | |
| Semaine du | | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées |
| 250 | Bol de pâtes | Échine de porc confite | Poulet rôti | Daube de bœuf provençale | Colin sauce citronnée |
| au | | Poisson du jour | | Poisson du jour | Omelette |
| 290 | | Carottes au jus | Pomme noisette | Tacôlattes | Haricots beurre |
| |  Semoule | Buffet de laitages | Buffet de laitages | Ratatouille | 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 <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)</small> | Lait | Oeufs | Arachides | Soja | Moutarde | Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small> | Céleri | Graines de sésame | Poissons | Crustacés | Mollusques | Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en %2)</small> |
|-----------------------|--|---|------|-------|-----------|------|----------|--|--------|-------------------|----------|-----------|------------|-------|---|
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Gâteau maison | X | X | X | X | | | X | | X | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| 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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

| 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | X | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Porc caramel | X | | | | X | | | | | | | | | | |
| | Nouilles sautées | X | | | | X | | | | | | | | | | |
| | Buffet de laitages | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruits frais de saison | 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 %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