

Menus du mois de

mars 2024







Mars

École de

ENSEMBLE SCOLAIRE
SAINT JEAN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Rentrée</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du		Tartine de fromages		Salade verte aux croûtons et dés fromage	Feuilleté au fromage
4/3	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
au	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
8/3	Fromage		Reconnaissez vous ce petit oiseau ?	Gâteau maison	Fruit frais de saison
10	Crème dessert	Fruit frais de saison			
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du	Taboulé	Velouté de légumes		Parmentier de légumes	Carottes râpées sauce légère
11/3	Poisson meunière	Volaille rôtie			Émincé de bœuf
au	Haricots verts	Frites		Fromage	Écrasé de brocolis
15/3	Yaourt		Le saviez vous ? D'une variété de crocus, on extrait le safran	Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
11		Fruits frais de saison			
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Inde</i>	<i>Italie</i>		<i>Espagne</i>	<i>Etats-Unis</i>
Semaine du	Salade de choux rouge	Salade de céleri et pommes			Salade de printemps
18/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson du jour		Paëlla	Burger
au	Riz	Polenta	Tous les ans à partir de Mars, la Hollande fête la tulipe	***	Légumes à l'américaine
22/3		Yaourt		Fromage	Laitage
12	Fruits frais de saison			Fruits frais de saison	
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du		Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Crêpe au fromage
25/3	Bol de pâtes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin sauce citronnée
au		Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
29/3				Yaourt	
13		Banane			Fruits frais de saison
Goûter					



Mars

École de ENSEMBLE SCOLAIRE SAINT JEAN

Mois de mars

2024



Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
	Tartine de fromage		Salade verte aux croûtons et dés fromage	Feuilleté au fromage
Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
Fromage		Reconnaissez vous ce petit oiseau ?		
Crème dessert	Fruit frais de saison		Gâteau maison	Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Label rouge le boeuf D'origine français



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 ENSEMBLE SCOLAIRE SAINT JEAN

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Taboulé	Velouté de légumes		Repas végétarien	Carottes râpées sauce légère
Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincé de bœuf
Haricots verts	Frites			Écrasé de brocolis
Yaourt			Fromage	
	Fruits frais de saison	Le saviez vous ? D'une variété de crocus, on extrait le safran	Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie

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 ENSEMBLE SCOLAIRE SAINT JEAN



Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Inde	Italie		Espagne	Etats-Unis
Salade de choux rouge	Salade de céleri et pommes			Salade de printemps 
Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson du jour		Paëlla	Burger
Riz	Polenta		***	Légumes à l'américaine
	Yaourt	Tous les ans à partir de Mars, la Hollande fête la tulipe	Fromage	Laitage
Fruits frais de saison			Fruits frais de saison	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

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 ENSEMBLE SCOLAIRE SAINT JEAN

Mois de mars

2024



Bon appétit !

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Crêpe au fromage
Bol de pâtes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin sauce citronnée
	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
			Yaourt	
	Banane			Fruits frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique
protégée



Appellation d'origine protégée
















Appellation d'origine contrôlée
















Spécialité Traditionnelle
Garantie














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

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, pècan, 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 <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 SO2)</small>	
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