

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

Saint Emilion



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<b>Rentrée</b>		<b>Repas végétarien</b>		
Semaine du	Salade verte aux croûtons	Salade de riz		Potage de Légumes	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	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
10	Île flottante	*Fruit frais de saison		Tartes aux pommes	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		<b>MENU ENFANT</b>		<b>Repas végétarien</b>	
Semaine du	Taboulé	Potage		Œuf mayonnaise	Carottes râpées
11/3	Poisson meunière	Volaille rôtie		Pizza Veggie	Émincée de bœuf
au	Haricots verts	Frites		Salade verte	Gratin de brocolis
15/3	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
11	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Repas végétarien</b>			<b>Menu du Printemps</b>	
Semaine du	Potage de légumes	Salade de betteraves et pommes		Salade de radis	Salade de printemps
18/3	Lentilles à l'indienne	Paupiette de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au	Riz	Poêlée de salsifis		Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
12	Fruits frais de saison	Panacotta et son coulis		Fruits frais de saison	Cookie aux pépites
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Repas végétarien</b>				
Semaine du	Potage de légumes	Salade fromagère		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
25/3	Lasagnes végétariennes	Chipolatas		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
au	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
29/3	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
13	Fruits frais de saison	Tuiles aux amandes		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					





Mars

# École de Saint Emilion

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
Salade verte aux croûtons	Salade de riz		Potage de Légumes	Feuilleté au fromage
	 		 	
Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
				
Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de chou fleur
			  	 
Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
Île flottante	*Fruit frais de saison		Tartes aux pommes	*Fruit frais de saison
	 		 	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf  
D'origine françaiseProduit frais,  
Local et de saisonAppellation d'Origine  
ProtégéeAppellation d'origine  
contrôléeSpécialité 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 Saint Emilion

Mois de mars 2024



Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Taboulé	MENU ENFANT Potage		Repas végétarien Œuf mayonnaise	Carottes râpées
 	 			  
Poisson meunière	Volaille rôtie		Pizza Veggie	Émincée de bœuf
				
Haricots verts	Frites		Salade verte	Gratin de brocolis
				 
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Abricot amandine	Fruits frais de saison		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


























Mars

# École de Saint Emilion

Mois de mars 2024



Bon appétit !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Repas végétarien				Menu du Printemps
<b>Potage de légumes</b>  	<b>Salade de betteraves et pommes</b>  		<b>Salade de radis</b> 	<b>Salade de printemps</b>   
<b>Lentilles à l'indienne</b>  	<b>Paupiette de veau</b>		<b>Poisson</b>	<b>Émincée de porc au miel</b> 
<b>Riz</b> 	<b>Poêlée de salsifis</b> 		<b>Pommes vapeur</b>   	<b>Printanière de légumes</b>  
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Yaourt</b> 
<b>Fruits frais de saison</b> 	<b>Panacotta et son coulis</b>  		<b>Fruits frais de saison</b>  	<b>Cookie aux pépites</b> 



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



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 Saint Emilion

Mois de mars

2024



Bon appétit !

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>Repas végétarien</b>				
<b>Potage de légumes</b>  	<b>Salade fromagère</b>  		<b>Duo de crudités et vinaigrette</b>  	<b>Terrine de campagne</b> 
<b>Lasagnes végétariennes</b>  	<b>Chipolatas</b>		<b>Daube de bœuf provençale</b>	<b>Colin au beurre blanc</b> 
-	<b>Carottes au jus</b>  		<b>Coquillettes</b> 	<b>Haricots beurre</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc</b> 		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruits frais de saison</b> 	<b>Tuiles aux amandes</b>		<b>Entremet vanille</b> 	<b>Fruits frais de saison</b> 



Produits locaux



Produit Bio
















Produit de saison
















Préparation maison

Viande de bœuf  
D'origine françaiseProduit frais,  
local et de saison  
Indication géographique  
protégéeAppellation d'Origine  
ProtégéeAppellation d'origine  
contrôléeSpécialité Traditionnelle  
Garantie














Label rouge

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														
	Salade verte aux croûtons	X									X				
	Boulette de bœuf à la tomate	X				X				X					
	Pâtes	X	X							X					
	Fromage		X												
	Île flottante		X			X									
mardi	Salade de riz	X	X												
	Omelette			X											
	Salade						X								X
	Yaourt aromatisé		X												
	*Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Potage de Légumes	X					X								X
	Sauté de veau	X								X					
	Carottes	X								X					
	Fromage		X												
	Tartes aux pommes	X	X	X	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		
	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			
	Haricots verts	X							X							
	Fromage		X													
	Abricot amandine	X	X	X				X								
mardi	Potage	X							X							
	Volaille rôtie	X							X							
	Frites															
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
mercredi																
jeudi	Oeuf mayonnaise		X	X			X									X
	Pizza Veggie	X	X	X	X	x	X	X	X	X						
	Salade verte						X									X
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Carottes râpées						X									X
	Émincée de bœuf	X							X							
	Gratin de brocolis	X							X							
	Fromage		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, 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	18/3															
	Potage de légumes		X				X									X
	Lentilles à l'indienne	X	X				X	X	X							
	Riz	X								X						
				X												
	Fruits frais de saison															
mardi	Salade de betteraves et pommes						X									X
	Paupiette de veau	X	X							X						
	Poêlée de saisisifs		X							X						
	Fromage		X													
	Panacotta et son coulis		X													
mercredi																
jeudi	Salade de radis	X	X			X				X						
	Poisson	X	X								X	X	X			
	Pommes vapeur															
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Salade de printemps	X	X	X			X	X								X
	Émincée de porc au miel	X						X	X							
	Printanière de légumes	X								X						
	Yaourt		X													
	Cookie aux pépites	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/kg (exprimés en SO2)
lundi	25/3														
	Potage de légumes	X	X								X				
	Lasagnes végétariennes	X	X	X		X	X	X	X	X					
	-														
	Fromage		X												
	Fruits frais de saison														
mardi	Salade fromagère		X				X								X
	Chipolatas	X								X					
	Carottes au jus	X								X					
	Fromage blanc		X												
	Tuiles aux amandes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi															
jeudi	Duo de crudités et vinaigrette						X								X
	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					
	Fromage		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



mars

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Rentrée</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du	Salade verte aux croûtons	Salade de riz		Potage de Légumes	Feuilleté au fromage
4/3 au	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
8/3	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de chou fleur
N°	Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
10	Île flottante	*Fruit frais de saison		Tartes aux pommes	*Fruit frais de saison
<i>spécification</i>		<i>MENU ENFANT</i>		<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Taboulé	Potage		Œuf mayonnaise	Carottes râpées
11/3 au	Poisson meunière	Volaille rôtie		Pizza Veggie	Émincée de bœuf
15/3	Haricots verts	Frites		Salade verte	Gratin de brocolis
N°	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
11	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Menu du Printemps</i>
Semaine du	Potage de légumes	Salade de betteraves et pommes		Salade de radis	Salade de printemps
18/3 au	Lentilles à l'indienne	Paupiette de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
22/3	Riz	Poêlée de salsifis		Pommes vapeur	Printanière de légumes
N°	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
12	Fruits frais de saison	Panacotta et son coulis		Fruits frais de saison	Cookie aux pépites
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Potage de légumes	Salade fromagère		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
25/3 au	Lasagnes végétariennes	Chipolatas		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
29/3	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
N°	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
13	Fruits frais de saison	Tuiles aux amandes		Entremet vanille	Fruits frais de saison