



# École de Saint Médard de Guzières

MENUS DE



Mars

2019



|                               | Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|-------------------------------|---|--|--|--|--|
| <p>Semaine du 4 au 8.03</p>   | Oeuf Mimosa<br>Cordon bleu<br>Pâtes Bio à la tomate<br>****<br>Fruit  | Salade vendéenne au fromage<br>Carbonnade de bœuf<br>Carottes vichy Bio<br>****<br>Douceur de Mardi Gras | Tartine de rilette de thon<br>Rôti de porc<br>Lentilles Bio<br>****<br>Coupe Tutti fruiti                        | Salade de riz Bio Mimolette<br>Dos de colin en crôte d'épices<br>Haricots verts à la persillade<br>****<br>Fruit | Velouté de légumes<br>Gratin de pdt et Lardons<br>à la savoyarde<br>****<br>Lait Bio frappé aux fruits rouges                |
| <p>Semaine du 11 au 15.03</p> | Salade verte Bio<br>Lasagne<br>Bolognaise gratinée<br>****<br>Ananas Vanilla                                | Consommé vermicelle<br>Columbo de porc<br>Céleri braisé au jus<br>****<br>Entremet café au lait Bio      | Pizza maison à l'émmental<br>Escalope de volaille panée maison<br>Choux fleur persillé<br>****<br>Compote Bio    | Betteraves râpé Bio au tartare<br>Blanquette de veau à l'ancienne<br>Pommes de terre persillées<br>****<br>Fruit | Terrine de campagne<br>Colin à l'américaine<br>Julienne de légumes Bio<br>****<br>Gateau Brioché                             |
| <p>Semaine du 18 Au 22.03</p> | Radis à la croc<br>Plancha de bœuf sauce barbecue<br>Haricots beurres sautés<br>****<br>Semoule au lait bio | Velouté de carottes Bio<br>Moules Marinières<br>Frites Fraîches<br>****<br>Fruit                         | Wrapp aux cruditées Bio<br>Gratin d'endive et<br>de jambon à la béchamel<br>****<br>Crème caramel " maison"      | Salami<br>Rôti de dinde au jus<br>Flan de brocoli Bio<br>****<br>Pomme au four grand-mère                        | <b>"La route des épices "</b><br>Taboulé Bio<br>Tajine d'agneau aux légumes<br>aux légumes du soleil<br>Pâtisserie marocaine |
| <p>Semaine du 25 Au 29.03</p> | Rilette<br>Poisson meunière<br>Mijoté de légumes Bio<br>****<br>Choux Chantilly                             | Soupe du potager<br>Paupiette de veau sauce<br>chasseur<br>Riz<br>****<br>Fruit Bio                      | Carottes râpées Bio au fromage<br>Rôti de bœuf<br>Ecrasé de pomme de terre<br>****<br>Compote goût pomme d'amour | Salade d'endives aux agrumes<br>Côtes de porc charcutière<br>Pois cassé<br>****<br>Yaourt Bio                    | Risetti à l'Italienne<br>Emincé de volaille forestière<br>Carottes vichy Bio<br>****<br>Fruit                                |

situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison» - Produits laitiers

Bon appétit les enfants!

