



# COLLEGE LESTONNAC

## MENUS DU MOIS DE



## 2020






Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Semaine du 09 au 13.03  	<p><b>Pâté de campagne</b> <b>carottes râpées madras</b> <b>friand fromage</b> <b>boulettes de bœuf aux oignons</b> <b>escalope de dinde viennoise</b> <b>tartes aux fromages</b> <b>pommes sautées</b> <b>poivronnade</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>tarte aux pommes</b> <b>riz au lait</b></p>	<p><b>toast au chèvre</b> <b>betteraves crapaudine</b> <b>chorizo</b> <b>sauté de porc moutarde à l'ancienne</b> <b>cuisse de poulet rôtis</b> <b>bruschetta</b> <b>tortis</b> <b>épinards béchamel</b> <b>fromage/laitage</b> <b>compote de pêche</b> <b>fruits de saison</b> <b>flan vanille</b></p>	<p><b>buffet d'entrées</b> <b>lasagne bolognaise</b> <b>salade verte</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fromage/laitage</b> <b>buffet de desserts</b> <b>fruits de saison</b></p>	<p><b>pomme de terre tartare</b> <b>céleri rémoulade</b> <b>salade verte au noix</b> <b>couscous poulet merguez</b> <b>navarin d'agneau</b> <b>quiche lorraine</b> <b>semoule</b> <b>légumes couscous</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>liégeois vanille</b> <b>salade de fruits</b></p>	<p><b>œufs mimosa</b> <b>radis beurre</b> <b>salade chou rouge</b> <b>poisson du marché</b> <b>brandade de morue</b> <b>beignets de calmars</b> <b>purée de pommes de terre</b> <b>salade verte</b> <b>fromage/laitage</b> <b>tapioca coco</b> <b>fruits de saison</b> <b>mousse chocolat</b></p>
 Semaine du 16 au 20.03  	<p><b>mousse de foie</b> <b>salade de pâtes au pesto</b> <b>avocat mayonnaise</b> <b>rôtis de porc</b> <b>sauté de poulet aux oignons</b> <b>escalope de dinde viennoise</b> <b>petits pois</b> <b>jeunes carottes</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>éclair chocolat</b> <b>fromage blanc vanille</b></p>	<p><b>salade de riz</b> <b>salade César</b> <b>salami</b> <b>émincé de bœuf bourguignon</b> <b>brochette de dinde aux épices</b> <b>pizza fromage</b> <b>haricots verts</b> <b>pommes noisette</b> <b>fromage/laitage</b> <b>gâteaux aux amandes</b> <b>crème caramel</b> <b>fruits de saison</b></p>	<p><b>buffet d'entrées</b> <b>steak haché vbf</b> <b>frites</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fromage/laitage</b> <b>buffet de desserts</b></p>	<p><b>soupe de lettres</b> <b>salade mixte</b> <b>duo de carottes et céleri</b> <b>cordon bleu</b> <b>rougaille saucisses</b> <b>omelette</b> <b>riz créole</b> <b>poêlée de légumes</b> <b>fromage/laitage</b> <b>semoule au lait</b> <b>novly caramel</b> <b>fruits de saison</b></p>	<p><b>concombre bulgare</b> <b>rillettes de sardines au citron</b> <b>salade de chou chinois surimi</b> <b>poisson du marché</b> <b>filet de colin meunière</b> <b>tacos</b> <b>boullgour</b> <b>gratin de blettes</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>muffin</b> <b>pomme au four</b></p>
 Semaine du 23 au 27.03   	<p><b>feuilleté fromage</b> <b>tomate fêta</b> <b>rosette</b> <b>steak haché vbf sauce poivre</b> <b>cuisse poulet rôtis</b> <b>tarte fromage</b> <b>purée de pommes de terre</b> <b>haricots beurre</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>crème praliné</b> <b>cocktail de fruits</b></p>	<p><b>carottes râpées au sésame</b> <b>œufs aurore</b> <b>salade mixte</b> <b>curry de dinde coco</b> <b>rôtis de veau</b> <b>gratin macaronis épinard ricotta</b> <b>macaronis</b> <b>fondue de légumes de saison</b> <b>fromage/laitage</b> <b>poire chocolat</b> <b>fruits de saison</b> <b>île flottante</b></p>	<p><b>buffet d'entrées</b> <b>wings de poulet</b> <b>riz</b> <b>Chili</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>buffet de desserts</b></p>	<p><b>salade au croutons</b> <b>saucisson à l'ail</b> <b>piémontaise</b> <b>boulette d'agneau kefta</b> <b>moules marinière</b> <b>pizza chorizo</b> <b>frites</b> <b>tomates provençal</b> <b>fromage/laitage</b> <b>fruits de saison</b> <b>panacotta</b> <b>fromage blanc oreo</b></p>	<p><b>REPAS</b> <b>SURPRISE</b></p>

**Informations approvisionnement :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. **Code couleur :** Produits frais – Préparation faites « Maison » - Produits laitiers

**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, œufs, 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 présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

Semaine du 09 au 13.03














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>	
lundi	Pâté de campagne															
	carottes râpées madras															
	friand fromage															
	boulettes de bœuf aux oignons															
	escalope de dinde viennoise															
	tartes aux fromages															
	pommes sautées															
	poivronade															
	fromage/laitage															
	fruits de saison															
tarte aux pommes																
riz au lait																
mardi	toast au chèvre															
	betteraves crapaudine															
	chorizo															
	sauté de porc moutarde à l'ancienne															
	cuisse de poulet rôtis															
	bruschetta															
	tortis															
	épinards béchamel															
	fromage/laitage															
	compote de pêche															
fruits de saison																
flan vanille																
mercredi	0															
	buffet d'entrées															
	0															
	lasagne bolognaise															
	salade verte															
	0															
	0															
	0															
	fromage/laitage															
	0															
buffet de desserts																
fruits de saison																
jeudi	pomme de terre tartare															
	céleri rémoulade															
	salade verte au noix															
	brandade de morue															
	navarin d'agneau															
	quiche lorraine															
	semoule															
	légumes couscous															
	fromage/laitage															
	fruits de saison															
liégeois vanille																
salade de fruits																
vendredi	œufs mimosa															
	radis beurre															
	salade chou rouge															
	poisson du marché															
	brandade de morue															
	beignets de calmars															
	purée de pommes de terre															
	salade verte															
	fromage/laitage															
	tapioca coco															
fruits de saison																
mousse chocolat																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 16 au 20.03














	<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)													<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>
		<b>Lait</b>	<b>Oeufs</b>	<b>Arachides</b>	<b>Soja</b>	<b>Moutarde</b>	<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	<b>Céleri</b>	<b>Graines de sésame</b>	<b>Poissons</b>	<b>Crustacés</b>	<b>Mollusques</b>	<b>Lupin</b>	

lundi	mousse de foie													
	salade de pâtes au pesto													
	avocat mayonnaise													
	rôtis de porc													
	sauté de poulet aux oignons													
	escalope de dinde viennoise													
	petits pois													
	jeunes carottes													
	fromage/laitage													
	fruits de saison													
	éclairé chocolat													
fromage blanc vanille														
mardi	salade de riz													
	salade césar													
	salami													
	émincé de bœuf bourguignon													
	brochette de dinde aux épices													
	pizza fromage													
	haricots verts													
	pommes noisette													
	fromage/laitage													
	gâteaux aux amandes													
	crème caramel													
fruits de saison														
mercredi	buffet d'entrées													
	0													
	0													
	steak haché vbf													
	frites													
	0													
	0													
	0													
	fromage/laitage													
	fruits de saison													
	0													
buffet de desserts														
jeudi	soupe de lettres													
	salade mixte													
	duo de carottes et céleri													
	cordons bleus													
	rougaille saucisses													
	omelette													
	riz créole													
	poêlée de légumes													
	fromage/laitage													
	semoule au lait													
	novly caramel													
fruits de saison														
vendredi	concombre bulgare													
	rillettes de sardines au citron													
	salade de chou chinois surimi													
	poisson du marché													
	filet de colin meunière													
	tacos													
	boullgour													
	gratin de blettes													
	fromage/laitage													
	fruits de saison													
	muffin													
pomme au four														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 23 au 27.03

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>	
lundi	feuilleté fromage															
	tomate fêta															
	rosette															
	steak haché vbf sauce poivre															
	cuisse poulet rôtis															
	tarte fromage															
	purée de pommes de terre															
	haricots beurre															
	fromage/laitage															
	fruits de saison															
mardi	crème praliné															
	cocktail de fruits															
	carottes râpées au sésame															
	oeufs aurore															
	salade mixte															
	curry de dinde coco															
	rôtis de veau															
	gratin macaronis épinard ricotta															
	macaronis															
	fondue de légumes de saison															
mercredi	fromage/laitage															
	poire chocolat															
	fruits de saison															
	île flottante															
	buffet d'entrées															
	0															
	0															
	wings de poulet															
	riz															
	Chili															
jeudi	0															
	0															
	fromage/laitage															
	0															
	fruits de saison															
	buffet de desserts															
	salade au croustons															
	saucisson à l'ail piémontaise															
	boulette d'agneau kefta															
	moules marinière															
vendredi	pizza chorizo															
	frites															
	tomates provençal															
	fromage/laitage															
	fruits de saison															
	panacotta															
	fromage blanc oreo															
	0															
	0															
	REPAS															
0																
SURPRISE																
0																
0																
0																
0																
0																
0																
0																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef