Menus du mois de

mars 2024

Mars

École de HURE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	*Rentrée*			*Repas végétarien*	
Semaine du 4/03 au 8/03	Betteraves	Macédoine		Tartine de fromage	Salade verte aux croûtons
	Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de veau		Omelette	Filet de lieu à l'Américaine
	Pâtes	Carottes		Salade	Gratin de choux fleur
				Yaourt aromatisé	Petit suisse
	Crème dessert	Pâtisserie		*Fruit frais de saison	*Fruit frais de saison
Goûter					
spécification				*Repas végétarien*	
Semaine du 11/03 au 15/03	Taboulé	Salade fromagère		Œuf mayonnaise	Potage
	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
	Haricots verts	Frites			Écrasé de brocolis
	Fromage			Petit suisse	
	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie
Goûter					
spécification	*Repas végétarien*				Menu du Printemps
Semaine du 18/03 au 22/03	Salade de choux rouge	Salade céleri et pommes		Charcuterie	Carottes rapées
	Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
	Fromage			Yaourt	
	Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
spécification	*Repas végétarien*				
Semaine du 25/03 au 29/03	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo crudités	Terrine de campagne
	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
		Fromage blanc			
	Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					

Mars

École de HURE

Mois de mars 2024

Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée			Repas végétarien	
Betteraves	Macédoine		Tartine de fromage	Salade verte aux croûtons
Boulette de bœuf à la tomate	Sauté de veau		Omelette	Filet de lieu à l'Américaine
Pâtes	Carottes		Salade	Gratin de choux fleur
			Yaourt aromatisé	Petit suisse
Crème dessert	Pâtisserie		*Fruit frais de saison	*Fruit frais de saison

Produits locaux

Produit Bio

Produit de saison

Préparation maison

Viande de boeuf D'origine française

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 HURE

Mois de mars 2024

Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Taboulé	Salade fromagère		Repas végétarien Œuf mayonnaise	Potage
Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
Haricots verts	Frites			Écrasé de brocolis
Fromage			Petit suisse	
Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie

Produits locaux

Produit Bio

Produit de saison

Préparation maison

Viande de boeuf D'origine française

Produit frais, Local et de saison

ellation 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 HURE

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
Salade de choux rouge	Salade céleri et pommes		Charcuterie	Carottes rapées
Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
Fromage			Yaourt	
Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges

Produits locaux

Produit Bio

Produit de saison

Préparation maison

Viande de boeuf D'origine française

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 HURE

Mois de mars 2024

Bon appétit !

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Repas végétarien				
Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo crudités	Terrine de campagne
Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
	Fromage blanc			
Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison

Produits locaux

Produit Bio

Produit de saison

Préparation maison

Viande de boeuf D'origine française

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.

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	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)
	4/3														
lundi	Betteraves	x							x						
	Boulette de bœuf à la tomate	x				x			x						
	Pâtes	x							x						
	Crème dessert		x			x									
mardi	Macédoine														
	Sauté de veau	x							x						
	Carottes	x							x						
	Pâtisserie	x	x	X	X			X		X					
mercredi															
jeudi	Tartine de fromage	x	x												
	Omelette			X											
	Salade						X								X
	Yaourt aromatisé		x												
	*Fruit frais de saison														
vendredi	Salade verte aux croûtons				X	x	X	X	x						
	Filet de lieu à l'Américaine	x	x						x		X	X	X		
	Gratin de choux 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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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)
	11/3														
lundi	Taboulé	X	X	X			X	X							X
	Poisson meunière	X	X								X	X	X		
	Haricots verts	X							X						
	Fromage														
	Abricot amandine	X	X	X				X							
mardi	Salade fromagère														
	Volaille rôtie	X							X						
	Frites														
			X												
	Fruits frais de saison														
mercredi		X					X							X	
		X	X	X					X						
			X												
			X	X				X							
jeudi	Œuf mayonnaise		X	X			X								X
	Parmentier de légumes	X	X						X						
	Petit suisse														
	Fruits frais de saison														
vendredi	Potage	X							X						
	Émincée de bœuf	X							X						
	Écrasé de brocolis	X							X						
	Pâtisserie	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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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)
	18/3														
lundi	Salade de choux rouge						X								X
	Dalh de lentilles à l'indienne	X	X				X	X	X						
	Riz	X							X						
	Fruits frais de saison														
mardi	Salade céleri et pommes														
	Rôtie de veau	X							X						
	Épinard Béchamel		X												
			X												
	Riz au lait		X												
mercredi															
jeudi	Charcuterie	X	X			X			X						
	Poisson	X	X								X	X	X		
	Pommes vapeur														
	Yaourt														
	Fruits frais de saison														
vendredi	Carottes rapées				x	X	X								
	Émincée de porc au miel	X						X	X						
	Printanière de légumes	X							X						
	Gâteau roulé aux fruits rouges	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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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)
	25/3														
lundi	Samoussa de légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Lasagnes végétariennes	X	X	X		X	X	X	X						
	-														
	Fruits frais de saison														
mardi	Mini croque fromage														
	Échine de porc confite	X							X						
	Carottes au jus	X							X						
	Fromage blanc		X												
	Biscuit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi															
jeudi	Duo crudités	X			X	X	X		X						
	Daube de bœuf provençale	X	X						X						
	Coquillettes	X	X						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						
	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*