

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

Prignac et Marcamps



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Rentrée		Repas végétarien		
Semaine du	Betterave vinaigrette	Tartine de fromage		Salade verte aux croûtons	Feuilleté au fromage
4/3	Raviolis	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
au	Salade	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
8/3	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
10	Fruits frais de saison	*Fruit frais de saison		Gâteau	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas végétarien	
Semaine du	Taboulé	Potage		Oeuf mayonnaise	Carottes râpées
11/3	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
au	Haricots verts	Frites			Écrasé 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>	Repas végétarien			Menu du Printemps	
Semaine du	Salade de choux rouge	Salade de céleri et pommes		Charcuterie	Salade de printemps
18/3	Pâtes a la bolognaise	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au	végétarienne	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
12	Fruits frais de saison	Crème chocolat		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
25/3	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		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	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					





Mars

École de

Prignac et Marcamps

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
Betterave vinaigrette	Tartine de fromage 		Salade verte aux croûtons	Feuilleté au fromage
Raviolis	Omelette 		Sauté de veau 	Filet de lieu à l'Américaine
Salade	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur 
Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
Fruits frais de saison 	*Fruit frais de saison 		Gâteau	*Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de boeuf
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
Mois de

Prignac et Marcamps
mars
2024



Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Taboulé	Potage		Repas végétarien Œuf mayonnaise	Carottes râpées
	 			
Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
			 	
Haricots verts	Frites			Écrasé 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 françaiseProduit 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
Mois de

Prignac et Marcamps
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 de céleri et pommes 		Charcuterie	Salade de printemps 
Pâtes a la bolognaise	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel 
végétarienne	Épinard Béchamel		Pommes vapeur 	Printanière de légumes
Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
Fruits frais de saison 	Crème chocolat		Fruits frais de saison 	Gâteau roulé aux fruits rouges

 Produits locaux

 Produit Bio

 Appellation d'Origine Protégée

 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée

 Préparation maison

 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de boeuf D'origine française

 Label rouge

 Produit frais, Local et de saison
Indication géographique protégée



Mars

École de Prignac et Marcamps

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 de crudités et vinaigrette 	Terrine de campagne
Lasagnes végétariennes  	Échine de porc confite 		Daube de bœuf provençale 	Colin au beurre blanc 
-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
Fruits frais de saison 	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protéaée

Produit de saison

Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison

Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
local et de saisonIndication géographique
protéaée

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, pecan, macadamia, noyau de Bress, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés en SO2)
lundi	4/3														
	Betterave vinaigrette	X							X						
	Raviolis	X	X	X						X					
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	Fruits frais de saison														
mardi	Tartine de fromage	X	X												
	Omelette			X											
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	*Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Salade verte aux croûtons	X					X								X
	Sauté de veau	X							X						
	Carottes	X							X						
	Fromage		X												
	Gâteau	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	X		
	Gratin de chou fleur	X	X						X						
	Petit suisse		X												
	*Fruit frais de saison														

Information «Allergènes» : Convivio 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, pecan, macadamia, noix de Brésil, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés 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
	Parmentier de légumes	X	X						X							
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Carottes râpées						X									X
	Émincée de bœuf	X							X							
	Écrasé de brocolis	X							X							
	Fromage		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	X			X		X						

Information «Allergènes» : Convivio 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, noixettes, noix, noisettes, cajou, pecan, macadamia, noix de Brésil, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés en SO2)	
lundi	18/3															
	Salade de choux rouge						X									X
	Pâtes a la bolognaise	X	X				X	X	X							
	végétarienne	X							X							
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
mardi	Salade de céleri et pommes						X		X							X
	Rôti de veau	X							X							
	Épinard Béchamel		X													
	Fromage		X													
	Crème chocolat		X													
mercredi																
jeudi	Charcuterie	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													
	Gâteau roulé aux fruits rouges	X	X	X				X								

Information «Allergènes» : Convivio 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, pecan, macadamia, noyau de Bress, ou Cacahueta, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés en SO2)	
lundi	25/3															
	Samoussa de légumes	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Lasagnes végétariennes	X	X	X		X	X	X	X							
	-															
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
mardi	Mini croque fromage	X	X													
	Échine de porc confite	X														
	Carottes au jus	X														
	Fromage blanc		X													
	Biscuit	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
mercredi																
jeudi	Duo de crudités et vinaigrette						X									X
	Daube de bœuf provençale	X	X													
	Coquillettes	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														
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															

Information «Allergènes» : Convivio 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