

Menus du mois

Mars	2023
------	------

Site de

Prignac et Marcamps



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Chou blanc aux pommes	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
06/mars	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz	Chou fleur sauté			Écrasé de brocolis
10/3	Fromage à pâte dure	Fromage préemballé		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
10	Îles flottantes	*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé	Tartine de Houmous		Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3	Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
au	Haricots verts	aux légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
17/3	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé		Fromage à pâte mole	Yaourt nature sucré
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème dessert au chocolat	Apple pie façon crumble
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
au		Carottes au jus		Coquillettes au beurre	Piperade
24/3	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé
12	Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps	Pintcho au surimi		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Paupiette de veau		Rougail	Poisson bordelaise
au	Boulgour	Épinard Béchamel		Riz	Haricots palette
31/3	Fromage préemballé	Fromage à pâte dure		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Brownie		Nappé caramel	Biscuit
Goûter					

École de Prignac et Marcamps

Mois de Mars 2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Mélaine</i>
Chou blanc aux pommes	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
Riz	Chou fleur sauté			Écrasé de brocolis
Fromage à pâte dure	Fromage préemballé		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
Îles flottantes	*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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 Prignac et Marcamps

Mois de Mars 2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<i>Alix</i> Taboulé	Repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i> Radis Croq'sel	SAINT PATRICK / Apple Juice <i>Yvette</i> Salade coleslaw
Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
Haricots verts	aux légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé		Fromage à pâte mole	Yaourt nature sucré
Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème dessert au chocolat	Apple pie façon crumble



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 Prignac et Marcamps

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
	Carottes au jus		Coquillettes au beurre	Piperade
Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé
Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 Prignac et Marcamps

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Wrap aux légumes de printemps	Wrap aux légumes de printemps		Carottes râpées au sésame	Mini croque
Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail	Poisson bordelaise
Boulgour	Haricots palette		Riz	Haricots palette
Fromage préemballé	Fromage blanc au miel		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel
*Fruit frais de saison	Biscuit		Nappé caramel	Biscuit



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge















Produit frais,
Local et de saison

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.

Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	Lait	Oufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques <small>(amandes, noixettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	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 SO ₂)
6/3														
lundi	Chou blanc aux pommes					X								
	Boulette de bœuf à la tomate	X		x										
	Riz													
	Fromage à pâte dure		X											
Îles flottantes	X	X	X											
mardi	Bouillon vermicelles	X	X	X				X						X
	Escalope de poulet au curry	X			x	X								
	Chou fleur sauté				x									
	Fromage préemballé		X											
	*Fruit frais de saison													
mercredi														
jeudi	Œuf mayonnaise			X		X								X
	Parmentier de légumes	X	X		x									
	Fromage à pâte dure		X											
	Poire au chocolat				x		x							
vendredi	Saucisson à l'ail	X				X		X						X
	Filet de lieu à l'Américaine	X			x					X	x	x		
	Écrasé de brocolis	X	X		x									
	Fromage à pâte mole		X											
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	x	X	x		x					

Céréales contenant du gluten

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeauts, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	20/3															
	Samoussa de légumes	X		X	x	X				X			X			
	Riz cantonnais végétarien	X	X	X	x	X	X		X							
	Fromage à pâte dure		X													
Pêche façon Melba		X														
mardi																
	Salade fromagère		X		x		X									X
	Échine de porc confite	x			x											
	Carottes au jus															
Mousse chocolat			X		X		X									
Biscuit	X	X	X	x	X		X		X							
mercredi																
jeudi																
	Concombre vinaigrette		X				X									X
	Daube de bœuf provençale	X			x											X
	Coquillettes au beurre	X	X													
Fromage à pâte dure		X														
Entremet vanille	X	X	X													
vendredi																
	Salade de pommes de terre				x		X									X
	Emincé de volaille BBQ				x											
	Piperade	X			x											
Fromage préemballé		X														
*Fruit frais de saison							X									

[illegible]

rignac et Marcamps

Site de



Menus du mois

Mars

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				Repas Végétarien	
Semaine du		Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson à l'ail
6/3 au		Escalope de poulet au curry		Parmentier de légumes	Filet de lieu à l'Américaine
10/3		Chou fleur sauté			Écrasé de brocolis
N°		Fromage préemballé		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
10		*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
spécification		Repas Végétarien			SAINT PATRICK / Apple Juice
Semaine du	Taboulé			Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3 au	Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
17/3	Haricots verts	Fromage blanc au miel		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
N°	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé		Fromage à pâte mole	Yaourt nature sucré
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème dessert au chocolat	Apple pie façon crumble
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien			VU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3 au	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Emincé de volaille BBQ
24/3		Carottes au jus		Coquillettes au beurre	Piperade
N°	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé
12	Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps	Wrap aux légumes de printemps		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3 au	Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail	Poisson bordelaise
31/3	Boulgour	Haricots palette		Riz	Haricots palette
N°	Fromage préemballé	Fromage blanc au miel		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Biscuit		Nappé caramel	Biscuit

