



École de Saint Sauveur

Menus du mois de septembre 2017



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|---|
|  Semaine du 4 au 8 | Pastèque Lasagnes à la viande Salade verte Fromage Compote au crumble | Betteraves & maïs Rôti de porc aux pommes Blé Fruit de saison | Mousse de canard Émincé de dinde aux pommes Ratatouille Fromage Éclair chocolat | Taboulé oriental Poisson du jour Carottes à la crème Fromage blanc aux framboises |
|  Semaine du 11 au 15 | Carottes râpées au citron Pilon de poulet au Thym Coquillettes Fromage Glace | Salade de mâche & emmental Steak de porc Haricots verts Flan à la vanille | Méli-mélo melon pastèque Omelette au fromage Salade verte Liégeois au chocolat | Salade à la grecque Filet de lieu en gratin Semoule Fromage Fruit de saison |
|  Semaine du 18 au 22 | Tomates mozzarella Boulettes de bœuf à la tomate Rissetis Fruit de saison | Concombres & radis Escalope de dinde au coulis de châtaignes Poêlée de légumes Fromage Glace | Pamplemousse au sucre Porc aux pêches Riz basmati Fromage Chausson aux pommes | Œufs mayonnaise Calamars à la romaine Duo de légumes Fromage blanc et sa compote de fruits |
|  Semaine du 25 au 29 | Pastèque Rôti de bœuf VBF Coquillettes Fromage Glace | Iceberg au thon Chipolatas Lentilles vertes Fruit de saison | REPAS A THEME Sud-Ouest/vendanges Salade gasconne Canard au jus de cèpes Pommes rustique Gâteau basque à la cerise | Feuilleté au fromage Tomato 'fish Brocolis Fromage Pot de crème chocolat |

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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.

Bon appétit les enfants!

