



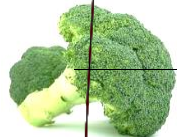
ECOLE DE SAINT SAUVEUR



Menus du mois de



Novembre 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Tourin à la tomate

Carottes râpées aux raisins

Saucisson sec

Crêpe au fromage

Semaine du 6 au 10

Cordon bleu
Haricots verts

Steak haché VBF
Pommes sautées

Escalope de dinde à la crème
Carottes au miel

Poisson du jour
Riz et petits légumes

Fruit frais de saison

Flan au caramel

Mousse au chocolat

Compote de Poires



Semaine du 13 au 17

Salade camarguaise

Salade verte au fromage

Soupe de légumes

Œufs mayonnaise

Poulet au jus aillé
Haricots beurre

Lasagnes bolognaise

Saucisses fines
Lentilles vertes

Filet de poisson meunière
Duo de choux en gratin

Crème au chocolat

Fruit frais de saison

Chou à la crème

Ile flottante



Semaine du 20 au 24

Betteraves rouges

Potage de citrouille

Céleri & carottes
rémoulade

Feuilleté hot-dog

Keftas d'agneau à la tomate
Purée de pommes de terre

Steak de porc
Haricots plats

Blanquette de dinde
Riz basmati

Poisson du jour
Courgettes béchamel

Fruit frais de saison

Pot de crème vanille

Beignet au chocolat

Yaourt aromatisé



Semaine du 27 au 1/12

Potage poireaux/pommes de terre

Chou chinois au cantal



Garbure

Porc aux fruits & épices
Semoule au jus

Omelette au fromage
Salade verte

Colin pané au citron
Jeunes carottes à la tomate

Fruit frais de saison

Fromage blanc au sucre

Pêche Natacha

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. AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'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!

