



École de Saint Sauveur



Menus du mois d'avril 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**LUNDI
DE
PÂQUES**

**Semaine
du
2 au 6**



Émincés d'endives aux noix
et cantal

Potage cultivateur

Crêpe au fromage

Escalope de porc au jus
Fondue de poireaux et
carottes

Lasagnes à la viande
Salade verte

Filet de lieu au citron
Haricots beurre

Poires au chocolat

Fruit frais de saison

Beignet au chocolat
Surprise au chocolat

Bonnes vacances de printemps les enfants!



Salade composée au jambon

Coleslaw en salade

Pâté de foie

Escapade en Espagne

Nuggets de volaille
Pommes rissolées

Chipolatas
Haricots verts

Omelette aux P de terre
Salade verte

Tomates espagnole

Riz à l'espagnole

**Semaine
du
23 au 27**

Crème dessert vanille

Ile flottante

Mousse au chocolat

Fruit frais de saison

Salade au chèvre et aux
raisins

**Fête
du
travail**

Saucisson sec

Concombre au surimi

Boules de bœuf VBF à la
tomate
Semoule au jus

1er mai

Escalope de poulet au curry
Carottes à la crème

Parmentier de poisson
Salade verte

**Semaine
du
30 au 4/05**

Compote de fruits

Fromage blanc sucré

Fruit frais de saison

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. 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 et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

