




École de Saint Sauveur



Menus du mois de Janvier 2018



Semaine du 8 au 12

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tourin à la tomate	Salade au chèvre et vinaigrette au miel	Salade d'endives & noix	Œuf mayonnaise
Steak haché VBF Carottes à la crème	Escalope de dinde Petits pois	Porc aux pommes Semoule au jus	Poisson blanc meunière Gratin de légumes
Compote de fruits	Flan au caramel	Fruit frais de saison	 GALETTE DES ROIS

Semaine du 15 au 19

Potage de Potiron	Carottes râpées ciboulette	Saucisson à l'ail	Potage de légumes
Hachis parmentier Salade verte	Rôti de porc et son jus Pâtes	Sauté de canard au citron Haricots verts	Filet de lieu au citron Riz basmati
Crème au chocolat	Fruit frais de saison	Gâteau basque	Fromage blanc au coulis

Semaine du 22 au 26

Betteraves & oignons rouges	Salade mimosa et croutons	Repas USA Salade coleslaw	Potage poule/vermicelles
Chipolatas Lentilles vertes	Escalope de poulet au jus Haricots plats	Cheeseburger(maison) Frites	Calamars à la romaine Brocolis béchamel
Compote de pêches	Riz au lait	Donut's	Salade de fruits

Semaine du 29 au 2/02

Potage de légumes	Salade au jambon & maïs	CHANDELEUR Radis noir & carottes	Potage de citrouille
Pâtes carbonara	Pilon de poulet Purée de carottes	Rôti de bœuf VBF Poêlée de légumes	Parmentier poisson Salade verte
Clémentine	Chausson aux pommes	Crêpe au sucre 	Petit suisse aux fruits

Informations approvisionnement : 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.

Bon appétit les enfants!

