



# École de Saint Sauveur



## Menus du mois de



## Mars 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
5 au 9**

Salade au thon

Carottes & céleri

Velouté de poireaux

Œuf mimosa

Pâtes à la bolognaise

Sauté de porc à l'aigre doux  
Riz au jus

Escalope de volaille aux  
Pommes  
Haricots verts

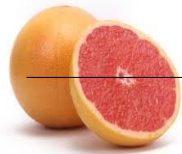
Colin à la crème & échalotes  
Ratatouille

Flan à la vanille

Crème au caramel

Fruit frais de saison

Mousse chocolat



**Semaine  
du  
12 au 16**

Potage de potiron

Iceberg au maïs

Saucisson sec

Friand au fromage

Poulet aux olives  
Macaronis

Pièce de porc rôtie  
Cœur de blé

Fricassée de bœuf VBF  
(AXURIA)  
Carottes vichy

Filet de poisson  
Brocolis

Compote de fruits

Panna cotta au coulis de  
fruits

Éclair au chocolat

Fruit frais de saison

Potage de légumes

Salade de mâches et  
betteraves

Endives aux noix

Feuilleté hot-dog

Steak haché VBF (AXURIA)  
Frites

Veau marengo VBF (AXURIA)  
Semoule

Cordon bleu  
Haricots plats

Poisson meunière  
Duo de légumes

Fruit frais de saison

Fromage blanc vanillé

Gâteau basque

Yaourt aromatisé

Salade verte aux avocats et  
cœurs de palmier

Mousse de canard

**REPAS SURPRISE :  
l'Auvergne**

Potage de carottes

Piccatas de volaille aux  
champignons

Omelette au fromage  
Salade verte

Salade Auvergnate  
(salade, lardons, bleu, croutons,  
oignons)

Calamars à la romaine  
sauce tartare  
Poêlée de saison

Purée de patates douces

Entremet praliné

Émincés de porc aux  
châtaignes  
Lentilles du Puy façon  
campagnarde

Fruit frais de saison

Liégeois

Clafoutis aux fruits

**Semaine  
du  
26 au 29**



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

**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!**

