



École de St Sauveur

MENUS DU MOIS DE **FEVRIER** 2020



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|---|
|  Semaine du 3 au 07.02 | Salade au jambon & maïs Boules de boeuf à la tomate(VBF) Coquillettes Pot de crème au caramel | Potage de potimarrons Pilon de Poulet aux herbes(VF) Haricots beurre Crêpes au sucre | Salade niçoise Escalope de porc(VPF) Choux fleurs à la crème Fruit de saison Choux rouges et ananas/fromage | Feuilleté au fromage Poisson du jour Salsifis & carottes Flan au chocolat |
|  Semaine du 10 au 14 | Potage du soleil Lasagne à la viande(VBF) Salade verte Clémentine | Feuilles de chêne rouge mozzarella Colombo de porc(VPF) Semoule Fromage blanc aux fruits |  Omelette aux P de terre Salade verte Eclair au chocolat | Salade de pâtes Nuggets de poisson Poêlée ratatouille Yaourt au sucre |
|  Semaine du 17 au 21 | Salade au thon Couscous garni(VF) Flan à la vanille | Carottes et céleri rapées Sauté de porc à l'aigre doux(VPF) Riz au jus Gauffre au caramel | Pâté de campagne Escalope de volaille au jus(VF) Haricots verts Fruit de saison | Velouté de légumes Poisson pané au citron Purée de carottes Mousse au chocolat |
|  | VACANCES | | VACANCES | |

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes dans ses préparations.



Menu végétarien



Bon appétit les enfants!

