

Menus du mois de

février 2024



École de **SAINT SAUVEUR**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Bouillon de légumes	Betteraves rouges		Carottes & céleri rémoulade	Salade asiatique (carotte, chou chinois et sauce soja)
5/2	Poisson à la provençale	Lasagne de boeuf		Chili végétarien	Porc au caramel
au	Purée	Salade verte		Riz	Spaghetti sautés aux légumes
9/2					
10	Compote	Fruit frais de saison		Crème dessert	Pâtisserie
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Soupe	Salade d'endives au bleu		Velouté de légumes	Carottes vinaigrette
12/2	Gratin de tortis montagnard	Burger de veau		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
au	-	Frites		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
16/2					
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois caramel	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
au					
23/2					
12					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
1/3					
13					
Goûter					

École de SAINT SAUVEUR

Mois de

février

2024



SAINT SAUVEUR

Bon appétit !

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
			Repas végétarien	Nouvel an chinois
Bouillon de légumes	Betteraves rouges		Carottes & céleri rémoulade	Salade asiatique (carotte, chou chinois et sauce soja)
Poisson à la provençale	Lasagne de boeuf		Chili végétarien	Porc au caramel
Purée	Salade verte		Riz	Spaghetti sautés aux légumes
Compote	Fruit frais de saison		Crème dessert	Pâtisserie

École de SAINT SAUVEUR

Mois de

février

2024

SAINT SAUVEUR

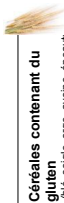














Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Soupe	Mardi gras Salade d'endives au bleu		Velouté de légumes	Carottes vinaigrette
Gratin de tortis montagnard	Burger de veau		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
-	Frites		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois caramel	Fruit frais de saison

Semaine commençant le																
		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	5/2	SAINT SAUVEUR														
	Bouillon de légumes	X														
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X			
				X												
	Compote															
mardi	Betteraves rouges								X						X	
	Lasagne de boeuf	X	X						X							
	Salade verte								X						X	
				X												
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Carottes & céleri rémoulade		X	X			X		X						X	
	Chili végétarien	X							X							
	Riz	X							X							
			X													
	Crème dessert		X	X		X										
vendredi	asiatique (carotte, chou chinois et sa	X				X			X							
	Porc au caramel	X							X							
	Spaghetti sautés aux légumes	X	X				X								X	
			X													
	Pâtisserie	X	X	X	X			X								

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, oeufs, 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 éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Myrtille, cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	12/2	SAINT SAUVEUR														
	Soupe	X														
	Gratin de tortis montagnard	X	X	X												
				X												
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade d'endives au bleu		X				X									X
	Burger de veau															
	Frites															
				X												
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X						
mercredi																
jeudi	Velouté de légumes						X									X
	Poisson du jour										X	X	X			
	Gratin dauphinois de légumes	X	X							X						
				X												
	Liégeois caramel		X			X										
vendredi	Carottes vinaigrette		X							X						
	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)		X							X						
	Boullgour	X														
				X												
	Fruit frais de saison															

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, oeufs, 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 éventuellement