







École de SAINT SAUVEUR

MENUS DU MOIS DE Mars 2020



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
|  Semaine du 09 au 13.03 | Salade de mâche et betteraves Cordon bleu Purée de pois cassés Compote de fruits | Potage de légumes Steak de porc(VPF) Carottes persillade Beignet chocolat | Pâté de campagne Picatas de volaille(VF) Riz Fruit de saison | Oeufs Mayonnaise Calamars à la romaine Haricots beurre Flan au chocolat |
|  Semaine du 16 au 20.03 | Iceberg au maïs Steak haché boeuf(VBF axuria) Pommes rissolées Fruit de saison | Potage de potiron Poulet aux olives(VF) Coeur de blé Flamby au caramel |  Menu végétarien Carottes & radis noir Lasagne aux légumes & fromages | Feuilleté hot-dog Filet de poisson Duo de choux à la crème Fromage blanc au sucre |
|  Semaine du 23 au 27.03 | Salade exotique Fricassée de boeuf(VBF axuria) Purée de patates douces Liégeois | Mousse de canard Saucisses fines(VPF) Lentilles vertes Gaufre Chantilly | Crème de citrouille Cheeseburger(VBF) Frites Fruit de saison | Friand au fromage Lasagne de poissons/ petits légumes Salade verte Petits suisses |
|  Semaine du 30 au 03.04 | Salade de chèvre et raisins Emincés de porc aigre doux(VPF) Coquillettes Ile flottante |  Menu végétarien Potage cultivateur Omelette aux P de terre Salade verte Riz au lait | Repas Afrique du nord Salade marocaine à la menthe Couscous garni(VF) Chouquette chocolat | Crêpe au fromage Poisson pané au citron Butternut & carottes Fruit 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 demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Menu végétarien

Bon appétit les enfants!

