



# École St Sauveur

## Menus du mois de Septembre 2019



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
02 au 06**

Pastèque  
Pâtes bolognaise (VBF)  
Compote au crumble

Betteraves crues râpées & maïs  
Steak de porc aux pruneaux  
(VPF)  
Blé  
Fruit de saison

Mousse de canard  
Émincé de dinde aux pommes  
Poêlée ratatouille  
Éclair chocolat

Taboulé oriental  
Poisson blanc pané au citron  
Carottes à la crème  
Fromage blanc aux fruits



**Semaine  
du  
09 au 13**

Tomates mozzarella  
Pilon de poulet au thym(VF)  
Coquillettes  
Glace

Melon  
Colombo de porc (VPF)  
Semoule au jus  
Flan à la vanille

Carottes rapées au citron  
Omelette au fromage  
Salade verte  
Riz au lait

Salade à la grecque  
Filet de lieu  
Haricots verts  
Banane

**Semaine  
du  
16 au 20**

Pastèque  
Boules de bœuf à la tomate (VBF)  
Risettis  
Yaourt aromatisé

Concombre & radis  
Steak haché de veau (Axuria  
VBF)  
Frites  
Mousse au chocolat

Betteraves aux pommes  
Escalope de dinde au curry(VF)  
Duo de légumes  
Gâteau basque

Oeufs mimosa  
Calamars à la romaine  
Haricots plats  
Fruit de saison



**Semaine  
du  
23 au 27**

Duo melon & pastèque  
Veau marengo (Axuria VBF)  
Macaronis  
Tarte au chocolat

Iceberg au thon  
Chipolatas (VPF)  
Lentilles vertes  
Glace

Repas Automne  
Feuille de chêne rouge au plaisir  
d'automne  
Emincé de bœuf sauce cèpes (Axuria  
VBF)  
Pommes sautées  
Fruit de saison

Feuilleté au fromage  
Poisson meunière  
Brocolis à la crème  
Crème dessert au chocolat

**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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

