



École Saint-Sauveur Médoc

Menus du mois de Décembre 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 02 au 06

Salade d'endives au bleu
Steak haché (VBF Axuria)
Pâtes au beurre
Yaourt au sucre

Tomates/maïs/cœur de palmiers
Escalope de dinde au romarin(VF)
Haricots plats & Champignons
Riz au lait

Potage façon pot au feu
Emincés de veau (axuria)
Pommes sautées
Compote de fruits crumble

Friand au fromage
Calamars à la romaine
Poêlée ratatouille
Fromage frais aux fruits



Semaine du 09 au 13

Velouté de citrouille
Saucisses de Toulouse (Savi)
Haricots verts
Petits suisses

Carottes & radis noir
Lasagne au bœuf(VBF)
Crème dessert au caramel

Potage de saison
Tajine de volaille aux fruits secs(VF)
Semoule au jus
Fruit de saison

Pâté de campagne (Savi)
Poisson du jour
Courgettes à la crème
Donut's

Semaine du 16 au 20

Potage tomate/vermicelle
Emincés de porc aux pruneaux (Savi)
Carottes braisées
Flan à la vanille

Salade de mâche au surimi
Escalope de veau (Axuria)
P de terre & brocolis
Fruit de saison



REPAS DE NOËL

Velouté de courgettes
Poisson meunière
Riz
Liégeois au chocolat

Semaine du 23 au 27

VACANCES

VACANCES



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 simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

