



École de Saint Sauveur

Menus du mois de Avril 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
01 au 05

Salade de chèvre et raisins
Boules de bœuf à la tomate
(VBF)
Semoule
Ile flottante

Potage cultivateur
Emincés de porc aux pêches
(VBF)
Fondue de poireaux & carottes
Beignet au chocolat

Pâté de foie
Escalope de dinde (VBF)
Gratin de courgettes
Fromage blanc aux fruits

Crêpe au fromage
Parmentier de poisson
Salade verte
Fruit de saison

Semaine
du
08 au 12

Salade composée au surimi
Tajine de volaille (VBF)
Pommes sautées
Petits suisses aux fruits

Potage de carottes au curry
Lasagne à la viande (Axuria
VBF)
Salade verte
Fruit de saison

Salade de mâches au bleu
Escalope de veau (Axuria VBF)
Haricots verts
Tarte au chocolat

Terrine de campagne
Filet de poisson
Blé
Yaourt au sucre

Semaine
du
15 au 28

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

Semaine
du
29 au 03/05

Betteraves rouges & maïs
Nuggets de poulet
Purée de légumes
Compote de pommes
spéculos

Repas Italie
Salade romaine
Pâtes à la carbonara
Glace

Concombres & tomates
Omelette aux p de terre
Salade verte
Pot de crème vanille

Salade niçoise
Poisson meunière
Carottes à la crème
Yaourt aux fruits

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 pât sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

