



# École Saint-Sauveur Medoc

## Menus du mois de mai 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine  
du  
06 au 10

Salade de chèvre et raisins  
Cordon bleu  
Coquillettes  
Fruit de saison

Feuilleté au fromage  
Escalope de dinde au curry (VF)  
Haricots verts  
Crème dessert chocolat

Tomates au thon  
Steak haché de veau (Axuria VBF)  
Petits pois & carottes  
Eclair chocolat

Mousse de canard  
Lasagne de saumon et poisson  
blanc  
Salade verte  
Fromage blanc aux fruits

Semaine  
du  
13 au 17

Corottes & radis noir  
Pâtes bolognaise (Axuria  
VBF)  
Petits suisses

Concombre à la menthe  
Poulet au jus (VF)  
Purée de patates douces  
Glace

Salade de mâche au fromage  
Emincés de porc à la moutarde (Savi  
VPF)  
Riz aux petits légumes  
Fruit de saison

Oeufs mayonnaise  
Poisson Pané au citron  
Brocolis à la crème  
Chausson aux pommes

Semaine  
du  
20 au 24

Salade au jambon & maïs  
Keftas d'agneau à la tomate  
Frites  
Fruit de saison

Pastèque  
Chipolatas (Savi VPF)  
Lentilles vertes campagnardes  
Flan nappé caramel

Mâche & Betteraves crues  
Tajine de dinde (VF)  
Semoule & légumes  
Compote de pommes crumble

Pâté de foie  
Filet de poisson  
Carottes braisées  
Beignet chocolat

Semaine  
du  
27 au 31

Repas provençal  
Salade méditerranéenne  
Escalope de veau sauce  
Lubéron (Axuria VBF)  
Pommes rissolées  
Glace

Melon  
Lasagne au bœuf (VBF)  
Salade verte  
Liégeois vanille

Férié  
ASCENSION

Pont de l'ASCENSION

**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!

