



École de Saint Sauveur



Menus du mois de 2018

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Potage de légumes

Salade au jambon & maïs

CHANDELEUR

Potage de citrouille

Pâtes carbonara

Pilon de poulet
Purée de carottes

Radis noir & carottes
Rôti de bœuf (AXURIA)

Parmentier poisson
Salade verte

Clémentine

Chausson aux pommes

Poêlée de légumes
Crêpes au sucre

Petits suisses aux fruits



Potage tomates vermicelles

Carottes râpées

Potage de légumes

Salade de riz

Escalope de porc au romarin
Gratin de choux fleurs

Sauté de bœuf VBF
(AXURIA)
Pâtes

Tajine de poulet et ses
légumes
Semoule au jus

Nuggets de poisson
Haricots verts

Flan au caramel

Compote de Pommes/fraises

Fruit frais de saison

Beignet chocolat

Bonnes

vacances

les

enfants!

Taboulé

Potage de courgettes à la
crème

Choux rouges aux pommes

Crêpe au **fromage**

Cordon bleu
Carottes vichy

Escalope de porc aux
pruneaux

Parmentier de canard
Salade verte

Filet de poisson
Gratin de légumes

Compote pommes/poires

Frites

Ile flottante

Fruit frais de saison

Crème à la vanille

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. AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'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!

