



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!

