

École Saint-Sauveur Médoc

Menus du mois de Novembre 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



**Semaine
du
04 au 08**

Tourin à la tomate
Cordon bleu
Haricots verts
Banane

Carottes et céleri rapés
Pâtes bolognaise (VBF)
Fromage blanc aux fruits

Saucisson à l'ail fumé
Escalope de dinde aux marrons (VF)
Poêlée de légumes
Beignet chocolat

Crêpe au fromage
Poisson du jour
Riz et petits légumes
Compote de pêches



**Semaine
du
11 au 15**

Férié
ARMISTICE 1918

Salade verte au fromage
Steak de porc (VPF)
Haricots plats
Crème au chocolat

Potage de légumes
Omelette aux pommes de terre
Salade verte
Yaourt au sucre

Mousse de canard
Poisson meunière
Carottes au miel
Ile flottante

**Semaine
du
18 au 22**

Betteraves rouges
Kefta d'agneau à la tomate
Frites
Fruit de saison

Potage de citrouille
Blanquette de dinde (VF)
Riz basmati
Pot de crème vanille

Iceberg au surimi
Chipolatas (VPF)
Lentilles vertes
Liégeois chocolat

Feuilleté hot-dog
Poisson du jour
Courgettes béchamel
Yaourt aromatisé

**Semaine
du**



25 au 29

Potage poireaux/p de terre
Poulet aux fruits & épices (VPF)
Semoule au jus
Fruit de saison

Salade de pâtes
Steak Haché (VBF)
Brocolis à la crème
Gauffre au chocolat

Repas Breton
Salade quimperoise (salad, coeur
artichaut, tomates, fromage)
Emincés porc au cidre et pommes (VPF)
Tagliatelles
Mousse au chocolat/caramel

Œufs mimosa
Poisson pané au citron
Purée de carottes
Fromage blanc au sucre

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!

