



Février



# École ST SAUVEUR



## Menus du mois de Février 2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine  
du  
04 au 08

Salade au jambon & maïs  
Keftas d'agneau aux fruits secs  
Blé  
Pot de crème au citron

Potage de potimarrons  
Pilon de Poulet aux herbes  
Haricots beurre  
Crêpes au sucre

Salade niçoise base salade  
Escalope de porc(Savi)  
Pâtes  
Fruit de saison

Feuilleté au fromage  
Poisson du jour  
Salsifis & carottes  
Flan au chocolat



Semaine  
du  
11 au 15

Potage du soleil  
Omelette au fromage  
Salade verte  
Clémentine

Feuilles de chêne rouge mozzarella  
aux amandes  
Colombo de porc  
Riz et petits légumes  
Fromage blanc aux fruits

Choux rouges et ananas  
Lasagne à la viande  
Salade verte  
Eclair au chocolat

Taboulé aux raisins  
Nuggets de poisson  
Poêlée ratatouille  
Yaourt au sucre

Semaine  
du  
18 au 22

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

Semaine  
du  
25 au 03/03

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

**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!

