



École de Saint-Sauveur

Menus du mois de Janvier 2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine
du
7 au 11

Tourin à la tomate
Keftas
Carottes à la crème
Compote de fruits

Salade au chèvre et
vinaigrette au miel
Escalope de dinde
Petits pois à la française
Flan au caramel

Choux blanc au gouda
Porc aux pommes (Savi)
Semoule au jus
Fruit de Saison

Oeufs mayonnaise
Poisson blanc meunière
Épinards Béchamel
Galette des rois



Semaine
du
14 au 18

Potage de citrouille
Hachis parmentier
Salade verte
Liégeois au chocolat

Carottes râpées
Rôti de porc et son jus
(Savi)
Purée de légumes
Chausson aux pommes

Saucisson sec
Sauté de canard au
citron
Haricots verts
Fruit de saison

Potage de légumes
Poisson du jour
Riz basmati
Fromage Blanc



Semaine
du
21 au 25

Potage de carottes au
curry
Pâtes bolognaise
(Axuria)
Crème à la vanille

Salade mimosa et
croustons
Galopin de veau (Axuria)
Haricots plats
Mousse au chocolat

Repas BASQUE
Salade basquaise au
jambon cru
Poulet basquaise
Pommes rissolées
Gâteau basque

Potage poireaux/P de
terre
Calamars à la romaine
Brocolis gratiné
Yaourt aromatisé

Semaine
du
28 au 01
fev

Betteraves et oignons
rouges
Chipolatas (Savi)
Lentilles vertes
Petits suisses aux fruits

Mâches au gruyère et
pommes
Emincés de dinde en
tajine
Semoule au jus
Compote de pommes aux
éclats de biscuits

Radis noir et carottes
vinaigrette balsamique
Estouffade de boeuf
(Axuria)
Duo de légumes
Donut's

Velouté de Courgettes à
la crème
Lasagne saumon et
poisson blanc
Salade verte
Fruit de saison

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.



Bon appétit les enfants!

