



École Saint-Sauveur Medoc

Menus du mois de juin 2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
03 au 07**

Salade au cantal & radis
Poulet au jus (VF)
Purée
Yaourt au sucre

Salade de riz au thon
Steak de porc (Savi VPF)
Haricots beurre
Donut's

Pastèque
Omelette au fromage
Salade verte
Riz au lait

Saucisson à l'ail fumé
Parmentier de poisson
Salade verte
Fruit de saison



**Semaine
du
10 au 14**

Férial
LUNDI DE PENTECÔTE

Concombres féta
Sauté de boeuf (Axuria VBF)
Pâtes au jus
Fromage blanc

Melon
Emincés de porc aux oignons confits (VPF)
Carottes vapeur
Glace

Crêpe au fromage
Poisson meunière
Courgettes persillade
Fruit de saison

**Semaine
du
17 au 21**

Tomates mozzarella
Sauté de canard au citron
Blé
Petits suisses

Pâtes au surimi
Croque-monsieur maison
Salade verte
Fruit de saison

Salade de mâches
Escalope de dinde aux pruneaux VF)
Pommes noisettes
Paris-brest

Oeufs mimosa
Filet de poisson
Haricots plats & champignons
Compote de fruits



**Semaine
du
24 au 28**

Carottes & betteraves
Tajine de poulet aux abricots (VF)
Semoule
Mousse chocolat

Iceberg au jambon
Boules de boeuf à la tomate (VBF)
Riz & petits légumes
Fruit de saison

Repas Plancha
Melon & pastèque
Saucisses/Merguez (Savi VPF)
Frites
Glace

Taboulé
Calamars à la romaine
Brocolis gratinés
Laitage

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 pât sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

