



École de Saint-Sauveur

Menus du mois de Mars 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
04 au 08

Salade au thon
Pâtes bolognaise(VBF)
Flan à la vanille

Carottes et céleri rapées
Sauté de porc à l'aigre doux(VBF)
Riz au jus
Crème dessert

Velouté de poireaux
Escalope de volaille à l'ananas(VBF)
Haricots verts
Yaourt sucré

Taboulé orientale
Poisson pané au citron
Poêlée ratatouille
Mousse au chocolat

Semaine
du
11 au 15

Potage de potiron
Poulet aux olives(VBF)
Coeur de blé
Compote de fruits

Iceberg au maïs
Steak de porc(VBF)
Carottes persillade
Gâteau basque

Saucisson sec
Fricassée de boeuf(VBF axuria)
Haricots plats
Panna cotta au coulis

Friand au fromage
Lasagne saumon/lieu & petits
légumes
Salade verte
Fruit de saison

Semaine
du
18 au 22

Potage de légumes
Galopin de veau(VBF axuria)
Pommes rissolées
Fruit de saison

Salade de mâche et betteraves
Cordon bleu
Purée de carottes
Flamby au caramel

Concombre & radis noir
Chipolatas(VBF)
Lentilles vertes
Eclair chocolat

Feuilleté hot-dog
Filet de poisson
Duo de choux à la crème
Fromage blanc au sucre

Semaine
du
25 au 29

Salade exotique
Picatas de volaille(VBF)
Purée de patates douces
Liégeois

Mousse de canard
Omelette au fromage
Salade verte
Compote de pommes crumble

Repas USA
Salade coleslaw
Cheeseburger(VBF)
Frites
Donut's

Oeufs Mayonnaise
Calamars à la romaine
Haricots beurre
Flan 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 – Préparations 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!

