



École de St Sauveur



Menus du mois de



Novembre 2018



Semaine du 5 au 9

Lundi

Tourin à la tomate
Cordon bleu
Haricots verts
Banane

Mardi

Carottes et céleri râpés
Pâtes bolognaise
Fromage blanc aux fruits

Jeudi

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

Vendredi

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



Semaine du 12 au 16

Endives au maïs et soja
Poulet au jus
Blé
Crème au chocolat

Salade verte au fromage
Steak de porc(Savi)
Haricots plats
Choux à la crème

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 19 au 23

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

Potage de citrouille
Blanquette de dinde
Riz basmati
Pot de crème vanille

Iceberg au surimi
Chipolatas(Savi)
Lentilles vertes
Liégeois chocolat

Feuilleté hot-dog
Poisson du jour
Chou fleur béchamel
Compote de pommes spéculos



Semaine du 26 au 30

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

Salade de pâtes
Steak Haché VBF
Brocolis à la crème
Fromage blanc au sucre

Repas Savoyard
Soupe au lard(Savi)
Tartiflette(Savi)
Salade verte
Tarte aux fruits

Œufs mimosa
Colin pané au citron
Jeunes carottes à la tomate
Pêche Natacha

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. 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!

