



École de Saint Sauveur

Menus du mois de septembre 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 3 au 7/09	Pastèque Lasagnes à la viande Salade verte Compote au crumble	Betteraves crues râpées & maïs Rôti de porc aux pruneaux Blé Fruit frais de saison	Mousse de canard Émincés de dinde aux pommes Poêlée ratatouille Éclair chocolat	Taboulé orientale Poisson du jour Carottes à la crème Fromage blanc aux fruits
 Semaine du 10 au 14	Carottes râpées au citron Pilon de poulet au thym Coquillettes Glace	Tomates mozzarella Steak de porc Haricots verts Flan à la vanille	Melon Omelette au fromage Salade verte Riz au lait	Salade à la grecque Filet de lieu à la crème Semoule Fruit frais de saison
 Semaine du 17 au 21/09	Pastèque Boules de bœuf à la tomate (VBF) Risettis Yaourt aromatisé	Salade niçoise Croque-monsieur(maison) Salade verte Mousse au chocolat	Concombre & radis Escalope de dinde au jus Purée de pommes de terre Gâteau basque	Œuf mimosa Calamars à la romaine Haricots plats Fruit frais de saison
 Semaine du 24 au 28/09	Duo melon & pastèque Sauté de veau VBF marengo Carottes Tarte au chocolat	Iceberg au thon Chipolatas Lentilles vertes Glace	<u>Repas « Fruits d'automne »</u> Mâche aux gruyère/noix/raisins/pommes Canard aux figues Pommes sautées Fruit frais de saison	Feuilleté au fromage Poisson meunière Brocolis à la crème Crème dessert au chocolat

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 et le chef peut sur simple demande vous communiquer la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit les enfants!

