

École de Saint Sauveur

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 AU 8**

Carottes & céleri rémoulade
Boules de bœuf(VBF)
Pâtes au jus
Flan à la vanille

Betteraves & maïs
Steak de porc
Haricots beurre
Donut's

Mousse de canard
Omelette au fromage
Salade verte
Fruit frais de saison

Pastèque
Poisson du jour
Poêlée de légumes
Riz au lait



**Semaine
du
11 AU 15**

Salade au cantal & radis
Poulet au jus aillé
Purée
Salade de fruits

Tomates mozzarella
Lasagnes à la viande(VBF)
Fromage blanc aux fruits

Melon
Émincés de porc aux oignons confits
Carottes vapeur
Glace

Feuilleté au fromage
Filet de lieu à la crème
Courgettes persillade
Fruit frais de saison



**Semaine
du
18 AU 22**

Concombre fête
Steak haché(VBF)
Petits pois à la française
Gâteau au fromage blanc

Salade niçoise
Croque-monsieur(maison)
Salade verte
Mousse au chocolat

Salade de mâche
Escalope de dinde aux pruneaux
Pommes noisettes
Banane chantilly

Œuf mimosa
Poisson blanc pané
Haricots plats & champignons
Yaourt aromatisé

**Semaine
du
25 AU 29**

Carottes & radis noir
Tajine de poulet aux abricots secs
Semoule
Compote de pêches

Iceberg au jambon
Rôti de bœuf (VBF)
Brocolis
Tarte au chocolat

Repas Plancha
Melon & pastèque
Saucisses/Merguez
Frites
Glace

Taboulé
Calamars à la romaine
Purée de carottes
Fruit frais de saison

Ces menus ont été validés par la commission restauration.

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.

N.B : La liste des allergènes 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!

