



De saison au mois de  
**Mai**

# École de Saint Sauveur

## Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 7 au 11</b>	Salade de chèvre et raisins Cordon bleu Coquillettes Fruit frais de saison	Victoire 1945	Ascension	Tomates au thon Escalope de dinde Haricots verts Crème dessert chocolat
<b>Semaine du 14 au 18</b>	Concombre à la menthe Poulet au jus Purée de patates douces Chausson aux pommes	Pâtes au surimi Steak haché VBF Haricots plats Pêches chantilly	Salade de mâches au bleu Émincés de porc à la moutarde douce Riz aux petits légumes Fruit frais de saison	Terrine de campagne Lasagnes au saumon Salade verte Mousse au chocolat
<b>Semaine du 21 au 25</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Pastèque Chipolatas Lentilles vertes Flan au chocolat	Mousse de foie Escalope de Veau (*race à viande) Poêlée de légumes Compote de fruits crumble	Salade printanière (salade, melon, pomme, raisins) Poisson bordelaise Cœur de blé Fruit frais de saison
<b>Semaine du 28 au 1er/06</b>	Melon Tajine de dinde Semoule Liégeois Chocolat	<b>REPAS SURPRISE...Les Antilles</b> Salade au jambon & ananas Colombo de porc Riz Salade de fruits antillaise	Salade de tomates à l'échalote Émincés de bœuf (*race à viande) Frites Fromage blanc	Taboulé Poisson meunière Courgettes & carottes persillade Flan caramel



**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. \*AXURIA est une coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'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!**

