



École de SAUVETERRE DE GUYENNE

MENUS DU MOIS DE



Juin



2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
03 au 07.06

<i>Dés de concombres et basilic</i>	<i>Melon cocktail</i>	<i>Taboulé au surimi</i>	<i>Pâté de campagne</i>
<i>Poulet rôti</i>	<i>Rôti de bœuf VBF</i>	<i>Omelette Basquaise</i>	<i>Poisson du marché</i>
<i>Frites maison</i>	<i>Courgettes sautées</i>	<i>Piperade</i>	<i>Riz</i>
<i>Mousse de fraises</i>	<i>Vache qui rit</i>	<i>Petit Filou</i>	<i>Tome grise</i>
<i>et biscuit</i>	<i>Oranais abricot</i>	<i>Crumble aux fruits</i>	<i>Fruit frais de saison</i>



Semaine du 10 au
14.06

<i>Carottes râpées à l'orange</i>	<i>Bruschetta mozzarella et tomates</i>	<i>Betteraves crues vinaigrette</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>
<i>Longe de porc braisée</i>	<i>Escalope de volaille</i>	<i>Parmentier de veau</i>	<i>Poisson du marché sauce citron</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Riz aux courgettes</i>
<i>Gouda</i>	<i>Yaourt vanille</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Petit suisse</i>
<i>Gâteau basque</i>	<i>Fruit frais de saison</i>	<i>Liégeois caramel</i>	<i>Melba de pêches</i>

Semaine du
17 au 21.06



<i>Salade estivale (Melon, pastèque et concombre)</i>	<i>Salade de pâtes au pesto rouge</i>	<i>Les USA</i>	<i>Saucisson à l'ail</i>
<i>Filet de dinde jus au romarin</i>	<i>Escalope de porc à l'ananas</i>	<i>Salade Chicago</i>	<i>Piccata de bœuf vbf</i>
<i>Boulgour aux épices</i>	<i>Mitonnée de courgettes</i>	<i>Burger de volaille maison</i>	<i>Tian de légumes au parmesan</i>
<i>Emmental</i>	<i>Tartare</i>	<i>Potatoes</i>	<i>Fromage frais</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>Fraises chantilly</i>	<i>Cheese cake</i> <i>Verre de cola</i>	<i>Biscuit</i>



Semaine du
24 au 28.06

<i>Melon</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Tomates vinaigrette</i>	<i>Rillettes</i>
<i>Lomo persillade</i>	<i>Émincé de volaille marinée</i>	<i>Steak de veau</i>	<i>Moules marinières</i>
<i>Gratin de macaronis sauce tomate</i>	<i>Blettes à la tomate</i>	<i>Gratin de courgettes</i>	<i>Frites maison</i>
<i>Brie</i>	<i>Glace</i>	<i>Édam</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Ile Flottante</i>	<i>Biscuit</i>	<i>Fraises mascarpone et crumble de spéculoos</i>	<i>Fruit frais de saison</i>



Semaine du
01.07 au 05.07

<i>Salade pommes de terre</i>	<i>Melon</i>	<i>Concombres crème ciboulette</i>	<i>Pastèque</i>
<i>Quiche provençale</i>	<i>Tandoori de volaille</i>	<i>Tomates farcies</i>	<i>Beignets de calamars sauce tartare</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Farfalles au beurre</i>	<i>Riz</i>	<i>Fricassée de courgettes aux épices</i>
<i>Camembert</i>	<i>Bleu d'Auvergne</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Cantal</i>
<i>Fruit frais de saison</i>	<i>Panna cota aux framboises</i>	<i>Glace</i>	<i>Crêpe au chocolat</i>

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
t 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 demande vous communiquer les éventuellement présente dans ces préparations.



Bon appétit les enfants!

