



École de SAUVETERRE

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020



Lundi

Mardi

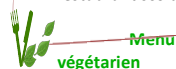
Jeudi

Vendredi

 Semaine du 03 au 09.02 	<p>Potage de légumes</p> <p>Tajine de volaille</p> <p>Boulgour</p> <p>Petit suisse</p> <p>Banane</p>	<p>Rosette</p> <p>Escalope de veau au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Entremets vanille</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>fromage blanc</p> <p>Crêpe de la Chandeleur</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Poisson sauce Nantua</p> <p>Ecrasé de poireaux et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Clémentine</p>
Semaine du 10 au 16.02 	<p>Surimi mayo</p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits de Saison</p>	 <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza du chef</p> <p>aux légumes et fromages</p> <p>Edam</p> <p>Aéré aux fruits rouges et brisures de granola</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Macaronis</p> <p>Petit suisse</p> <p>Ananas Rôti Chantilly</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Escalope de poulet à l'estragon</p> <p>Légumes sautés</p> <p>Montcadis</p> <p>Far Breton</p>
Semaine du 17 au 23.02 	<p>Salade d'endives au Bleu</p> <p>cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Rondelé bio</p> <p>Entremets caramel beurre salé</p>	 <p>Potage Cultivateur</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Brie</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pâtes</p> <p>Carbonara</p> <p>fromage blanc</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Semoule aux raisins</p> <p>Tome blanche</p> <p>Compote</p>

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. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

