

Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menu du mois de septembre 2014



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du 01 au
07 sept.



Melon
Steak haché VBF
Pommes rissolées
Édam
Yaourt aromatisé

Salade au bleu
Haut de cuisse de
poulet rôti
Poêlée de légumes de
saison
Camembert
Clafoutis aux fruits de
saison

Saucisson sec
Filet de poisson
meunière
Purée de carottes
Suisse aromatisé
Fruit frais de saison

Semaine
du 08 au
14 sept.

Salade grecque
(Concombre, melon, feta)
Escalope de volaille
niçoise
Riz pilaf aux petits
légumes
Emmental
Mousse au chocolat

Tomates vinaigrette
Paupiette de veau
Chou fleur en gratin
Fromage blanc au coulis
de fruits rouges
Biscuit

Melon
Longe de porc aux
épices
Purée de pommes de
terre
Tome
Entremet

Œuf mayonnaise
Poisson à la bordelaise
Ratatouille et blé
Brie
Fruit frais de saison

Semaine
du 15 au
21 sept.

Salade aux petits
légumes et avocats
Chipolatas
Pommes au four
Suisse aromatisé
Fruit frais de saison

Taboulé
Gigolette de volaille aux
poivrons
Haricots verts
persillade
Pyrénées
Poire au chocolat

Repas à thème :
LES VENDANGES

Courgettes et carottes
râpées
Brandade de poisson
Salade verte
Gouda
Crème caramel

Semaine
du 22 au
28 sept.

Salade à l'emmental et
pommes fruits
Émincé de porc à
l'oriental
Carottes
Vache qui rit
Flan au café

Sardines à l'huile
Spaghettis bolognaise
Salade verte
Yaourt aromatisé
Fruits frais de saison

Riz niçois
Fricassée de volaille au
balsamique
Fondue de légumes de
saison
Chèvre
Tarte fine aux pommes

Tomates aux échalotes
Dos merlu beurre citron
Boullgour au bouillon
Duo de crème vanille et
chocolat
Biscuit

Le Chef et son équipe vous souhaitent
un bon appétit les enfants !

