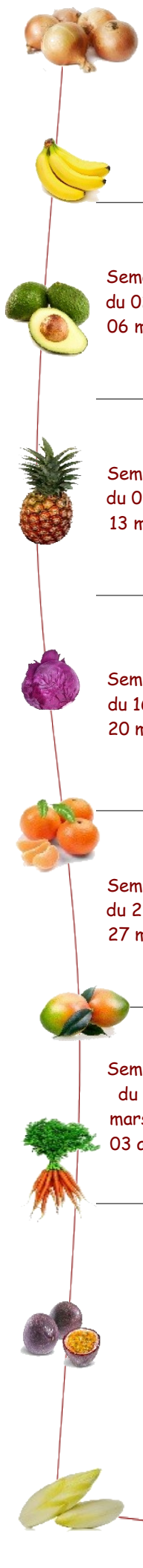



Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menu du mois de 2015



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Salade coleslaw Cordon bleu Pâtes au beurre Yaourt sucré Fruit de saison	Tourin à la tomate Steak haché "VBF" Haricots beurre Fromage Pâtisserie "Maison"	Potage de légumes Rôti de porc braisé Haricots blancs à la tomate Fromage Compote de pommes	Friand fromage Filet de poisson du jour meunière Poêlée de légumes Mousse au chocolat et biscuit
Semaine du 09 au 13 mars	Carottes vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Flan nappé caramel	Potage de légumes Escalope de volaille viennoise Printanière de légumes Suisse sucré Fruit frais de saison	REPAS SURPRISE... 	Taboulé à la menthe Nuggets de poisson Purée de haricots verts Fromage Ile flottante
Semaine du 16 au 20 mars	Velouté de carottes Carbonnade de bœuf Riz pilaf Fromage Ananas au sirop	Salade de pommes et noix Paupiette de veau Haricots beurre Fromage Fruit frais de saison	Salade de riz Fricassée de porc au caramel Fondue de légumes de saison Fromage Gâteau basque	Saucisson sec Pâtes aux deux saumons Salade verte Duo de compote et fromage frais et biscuit
Semaine du 23 au 27 mars	Concombre à la crème Pâtes à la Bolognaise Entremet chocolat et biscuit	Œuf au thon Longe de porc au jus Fondue de légumes de saison Fromage Compte de pêches	Radis croq'sel Escalope de volaille au jus Pommes noisette Fromage Flan pâtissier « Maison »	Crêpe fromage Poisson bordelaise Carottes vichy Yaourt sucré Fruit frais de saison
Semaine du 30 mars au 03 avril	Tomates vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert vanille	Terrine de campagne Navarin d'agneau Petits légumes printaniers Fromage Riz au lait « Maison »	Salade de pâtes au surimi Chipolatas grillées Haricots palette Yaourt aux fruits et biscuit	Betteraves en salade Blanquette de poisson Semoule Fromage Fruit frais de saison



Le Chef et l'équipe de restauration vous souhaitent un bon appétit !

