



Écoles de Sauveterre De Guyenne

Menus du mois de Février 2016



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06 du 01 au 05	Potage de potiron	Taboulé au citron	Betteraves mimosa	Saucisson à l'ail
	Pâtes à la carbonara	Estouffade de bœuf Carottes vichy	Sauté de porc aux 4 épices Gratin de légumes	Saumon vapeur sauce oseille Riz pilaf
	Yaourt nature	Camembert	Emmental	Compote de pêches et biscuit St Michel
	Fruit frais de saison	Entremet vanille	Bavarois aux fruits exotiques	La chandeleur
Semaine 07 du 08 au 12	Salade de pâtes	Salade au fromage	Velouté de carottes au kiri	Salade bretonne
	Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de chou fleur	Hachis parmentier	Beignets de poisson sauce tartare Haricots verts	Galette de sarrasin Salade verte
	Édam	Suisse sucré	Yaourt nature	Vache qui rit
	Flan caramel	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Crêpe Suzette

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais - Préparation faites « Maison » - Produits laitiers

Bon appétit et
Bonnes Vacances les enfants !!!

