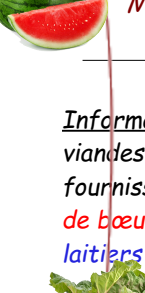


Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de mai 2016



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 Mai	Duo de carottes et Courgettes râpées Pâtes Carbonara Yaourt aromatisé Fruit de saison	Friand au fromage Saucisse de Toulouse Haricots verts Édam Mousse chocolat	Salade de tomates au basilic Rôti de porc au jus Purée Compote de pêches & sa madeleine	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Semaine du 9 au 13 Mai	Salade coleslaw (chou-blanc, carottes, mayonnaise) Escalope de dinde à la crème d'ail Frites Petits suisses sucrés Kiwi	Radis à la croc' sel Tian au veau (légumes et riz) Tome noire Entremet vanille	Salade Antiboise (maïs, olives noires, tomates, riz) Blanc de poulet au citron Cœurs de blé Gouda Abricots au sirop	Macédoine rémoulade (macédoine, mayonnaise) Steak haché (AXURIA) Épinards Fromage blanc sucré Galette St Michel	Salade méditerranéenne (tomates, basilic, maïs, anchois) Paupiette de poisson Duo de salsifis et carottes Emmental Pana-cota aux fruits
Semaine du 16 au 20 Mai	LUNDI DE PENTECOTE	Tomates mozzarella Sauté de porc à la diable Petit pois Yaourt sucré Fruit de saison	Salade italienne (courgettes, carottes, dés emmental, tomates) Pâtes Bolognaise Gouda Compote de pêches	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf (AXURIA) Duo brocolis et carottes Vache qui rit Clafoutis aux fruits « maison »	Salade grecque (fêta, tomates olives noires) Brandade de morue Salade verte Crème dessert vanille & sa madeleine
Semaine du 23 au 27 Mai	Betteraves aux pommes Escalope viennoise Salsifis à la tomate Fromage Compote pommes fraises	Salade verte mêlée aux croûtons et gruyère Hachis Parmentier Petits suisses aromatisés Salade de fruits frais	Saucisson à l'ail Poulet rôti Choux de Bruxelles Yaourt sucré Fruit de saison	Menu surprise « Le Nord » Tarte au maroilles Moules marinières Frites Tarte au sucre	Melon Filet de merlu aux citrons Épinards à la crème et pommes de terre Camembert Glace

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. **AXURIA** est une société coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf (race à viande Limousine ou Blonde d'Aquitaine). . Code couleur: Produits frais - Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

Bon appétit les enfants !

