École de Sauveterre
Menus du mois d'octobre 2016

L'Aquitaine de Restauration

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 Octobre	Radis à la croq' sel Sauté de volaille forestière Haricots verts Gouda Tarte aux pommes	Salade d'endives aux noix Escalope de porc charcutière Mogettes à la vendéenne Emmental Compote de poires	Crudités de saison (carottes, céleris,pommes granny) Couscous « maison » Bleu d'auvergne Salade de fruits	**Menu surprise** **Le canada** Soupe de pois Tourtière du québec Pommes canadiennes Fromage de caribou Pancake au sirop d'érable	Salade de surimi Filet de lieu Épinards Mimolette Crème au café
Semaine du 10 au 14 Octobre	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau Pâtes Kiri Panna cota aux fruits rouges	Rosette Sauté de porc à l'oriental Carottes au cumin St Paulin Grappe de raisin	Salade d'avocats Cordon bleu de dinde Petit pois Vache qui rit Tarte au citron	Salade de chou vert Omelette aux pommes de terre Poêlée de légumes Mousse au chocolat Biscuit	Salade de crudités Brandade de morue «maison» Salade verte Chèvre Salade de fruit frais
Semaine du 17 et 21 Octobre	Concombres vinaigrette Cuisse de poulet à l'ail Courgettes gratinées Fromage blanc au coulis de fruits Biscuit	Carottes à l'orange Sauté de bœuf **(AXURIA)** Bourguignon Coquillettes Cantafrais Île flottante	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde Gratin dauphinois Chèvre Pommes à croquer	**ALSH** Sardine à l'huile Fricassé de porc au paprika Carottes braisées Gouda Fondant au chocolat	**ALSH** Terrine de campagne Colin à la dieppoise Riz aux champignons Pyrénées Poire
Semaine du 24 au 28 Octobre ALSH	Saucisson à l'ail Raviolis gratinés Salade verte Tome noire Grappe de raisin	Salade de riz et thon Sauté de poulet Purée de panais Kiri Brownies « maison »	Salade mexicaine Tomate farcie « maison » Camembert Flan vanille	Salade coleslaw Boulette de bœuf aux oignons Gratin de chou fleur Entremet chocolat Biscuit	Salade russe Chipiron basquaise Haricots palette Camembert Far breton « maison »

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 !