

# École de Sauveterre

## Menus du mois de novembre 2016



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du  
31 Octobre  
au 04  
Novembre

Salade d'endives  
Chipolatas  
Purée st germain  
Flan au chocolat  
Biscuit

Pâté de campagne  
Poisson du marché  
Cœurs de blé  
Petit suisse  
Pomme golden

Semaine du  
07 au 11  
Novembre

Rosette lyonnaise  
Tarte poireaux  
Salade verte  
Vache qui rit  
Yaourt aux fruits

Courgettes râpées à la  
menthe  
Tartiflette  
Tome noire  
Paris Brest

Carotte râpée  
Sauté de veau  
Haricots palette  
Gouda  
Riz au lait  
«maison»

**Repas surprise**  
**«La Gaule»**  
Salade française  
Jambon braisé  
Pomme de terre en  
robe des champs  
Camembert  
Tarte aux sureaux



Semaine du  
14 au 18  
Novembre

Macédoine mayonnaise  
Escalope de dinde aux  
champignons  
Gratin de choux fleur  
Mimolette  
Tarte aux citrons

Feuilleté au fromage  
Dos de colin pané  
Purée de carottes  
Suisse aromatisé  
Clémentine

Salade de choux  
vinaigrette  
Palette à la diable  
Semoule  
Cantafrais  
Salade de fruits

Salade de cœurs de  
palmiers  
Rôti de porc aux  
pruneaux  
Duo de choux sautées  
Yaourt (BIO)  
Biscuit

Duo carottes et céleri  
à l'orange  
Ravioles  
Salade verte  
Petit suisse  
Kiwi

Semaine du  
21 au 25  
Novembre

Salade automnale  
Omelette pommes de  
terre et oignon  
Salade verte  
Pyrénées  
Mousse au chocolat

Pêche au thon  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Camembert  
Pomme golden

Salade d'endive au bleu  
Cordon bleu de dinde  
Coquillettes  
Kiri  
Crème caramel  
«maison»

Céleri rémoulade  
Cuisse de poulet rôti  
Épinards à la crème  
Gouda  
Tarte normande

Salade de crudités  
Gratin de poisson aux  
légumes  
Compote  
pommes/fraises &  
biscuit

Semaine du  
28 au 02  
Décembre

Poireaux vinaigrette  
Boulette de bœuf aux  
oignons  
Carottes sautées  
Flan au chocolat  
Biscuit

Salade de taboulé  
Sauté de volaille  
chinoise  
Légumes wok  
Tome noire  
Abricot surprise

Salade russe  
Saucisse grillée  
Purée de pommes de  
terre  
Mimolette  
Ananas au sirop

**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 les enfants !**

