

# Écoles de Sauveterre de Guyenne

## Menus du mois de Juin 2016



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi  
ALSH**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du 30 Mai  
au 05 Juin**

Betteraves mimosa  
Cuisse de poulet *sauce  
barbecue*  
Purée de pdt  
Kiri  
Fruit de saison

Taboulé à la menthe  
Escalope de porc au curry  
Carottes persillade  
Tome noire  
Entremet chocolat

Saucisson à l'ail  
Fricassée de volaille  
Poêlée de légumes  
Gouda  
Gâteau basque

Salade de haricots verts  
persillade  
Steak haché frais  
**(AXURIA)** sauce soja  
Pommes en robe des  
champs  
Mousse au lait & son  
biscuit

Feuilleté au *fromage*  
Poisson meunière  
Chou fleur béchamel  
Emmental  
Cocktail de fruits

**Semaine  
du  
6 au 10 Juin**

Salade de chou rouge  
Paupiette de veau aux  
petits oignons  
Tortis  
Gouda  
Crème vanille

Salade Niçoise  
(riz, tomate, olive  
noire, avocat, mais)  
Boulettes de boeuf  
**(AXURIA)**  
Haricots verts  
Camembert  
Fruit de saison

Concombres à la Bulgare  
(concombre, crème  
,moutarde)  
Escalope Viennoise  
Pommes coin de rue  
Chèvre  
Poire au chocolat

Salade de tomate à  
l'échalote  
Fricassée de porc à  
l'espagnole  
**(AXURIA)**  
Ratatouille & cœur de blé  
Pyrénées  
Tarte aux pommes  
«maison»

Rosette  
Brandade de morue  
Salade verte  
Vache qui rit  
Fruit de saison

**semaine  
fraîche  
attitude**

**Semaine  
du  
13 au 17  
juin**

Tranche de pastèque  
Rougail de saucisse  
basquaise  
Édam  
Entremet pistache

Courgettes rémoulade à la  
menthe  
Rôti de bœuf  
au jus  
**(AXURIA)**  
Petits pois  
Bûche de chèvre  
Fruit de saison

Pamplemousse au sucre  
Tendron de veau grillé  
Purée de carottes  
Emmental  
Éclair au café

Salade de surimi  
Tajine de volaille aux  
abricots  
Semoule  
Clafoutis aux fruits  
«maison»

Salade de pâtes  
(pâtes, tomate, mais,  
avocat)  
Poisson bordelaise  
Gratin de brocolis  
Fromage blanc aux fruits  
rouge & sa madeleine

**Semaine  
du  
20 au 24  
juin**

Carottes râpées  
Cordon bleu de dinde  
Riz pilaf  
Cantafras  
Panna cota aux café

Œuf aurore  
Rôti de veau  
Haricots beurre  
Gouda  
Fruit de saison

Melon  
Boulettes d'agneau à  
l'orientale  
Pomme rissolées  
St Paulin  
Oranais

Tomates au thon  
Sauté de porc à l'ancienne  
**(AXURIA)**  
Coquillettes  
Bleu  
Îles flottantes

Pâté de campagne  
Saumon ciboulette  
Fondue de poireaux  
Vache qui rit  
Glace vanille/chocolat

**Semaine  
du  
27 Juin au  
1 Juillet**

Salade Grecque  
(champignons, concassé de  
tomate)  
Émincés de bœuf aux  
oignons  
**(AXURIA)**  
Pommes rôsti  
Édam  
Fruit de saison

Concombres vinaigrette  
Escalope de volaille  
Courgettes sautées  
Tome noire  
Viennois au café

Salade fraîcheur  
(carotte, courgette,  
concombre)  
Poulet rôti  
Haricots palette  
Camembert  
Tarte Bordaloue

**Menu Surprise**  
Farandole de fleurs  
Gloubiboulega  
& sa poussière d'étoile  
Tarte aux concombres

Salade orientale  
(semoule, tomate, basilic,  
raisin, concombre)  
Poisson pané  
Purée de pomme de terre  
Petits suisses  
Fruit de saison

**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) et de porc fermier. **Code couleur:** Produits frais - Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

**Bon appétit les enfants!**

