



Écoles de Sauveterre de Guyenne

Aquitaine de Restauration

Menus du mois de septembre 2017



Lundi **Mardi** **Mercredi**
ALSH **Jeudi** **Vendredi**

Semaine
du
4 au 8

Melon Cordon bleu Macaronis Glace Biscuit	Tomate vinaigrette Steak haché VBF Haricots beurre Vache qui rit Fruit de saison	Pommes de terre tartare Blanc de poulet au citron Gratin de courgettes Camembert Crème dessert vanille	Salade de surimi aux agrumes Émincé de porc à l'orientale Semoule Édam Brownie	Salade de pâtes au pesto Poisson pané Carottes sautées Samos Salade de fruits
---	--	--	--	--



Semaine
du
11 au
15

Pastèque Escalope de dinde aux champignons Haricots verts St Paulin Ile Flottante	Œuf mimosa Filet de poisson meunière Ratatouille & cœur blé Cantafras Compote de pêches	Betteraves ciboulette Pavé de porc aux poivrons Tortis Brie Fruit de saison	Salade de crudités (melon, concombres) Rôti de bœuf VBF Frites Chèvre Clafoutis aux fruits	Salade de riz à l'antiboise (riz,olives,macédoine de légumes) Pizza aux fromages Salade verte Yaourt aromatisé Fruit de saison
--	---	--	---	---



Semaine
du
18 au
22

Salade de tomates Hachis parmentier Salade verte Yaourt sucré Fruit de saison	Melon Sauté de veau provençal Fricassée de courgettes Gouda Flan caramel	Pâté de campagne Poisson bordelaise Riz Pilaf Pyrénées Fruit de saison	<u>Escapade en</u> <u>Auvergne</u> « l' Auvergne » Cake au bleu Potée Auvergnate aux lentilles Cantal Flognarde (clafoutis aux poires)	Taboulé Omelette au fromage Poêlée de légumes Kiri Mousse aux fruits
---	--	--	--	--



Semaine
du
25 au
29

Salade composée (tomate,mais, concombre) Cuisse de poulet Julienne de légumes Fromage blanc Stracciatella et biscuit	Rosette Lasagnes à la bolognaise Emmental Fruit de saison	Melon Tajine d'agneau Semoule Tome grise Liégeois	Tomate mozzarella Brandade de morue Salade verte Camembert Cocktail de fruits	Carottes râpées Chipolatas grillées Piperade & riz Chèvre Flan pâtissier
---	---	---	---	--

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

Information «Allergènes»: L' Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Bon appétit les enfants!

