




Écoles de Sauveterre

Menus du mois d' Octobre 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 2 au 6	Radis à la croq' sel Émincé de volaille forestière Purée Crécy Gouda Tarte aux pommes	Salade de surimi Filet de lieu Bordelaise Épinards à la crème Mimolette Crème au café	Crudités de saison (carottes, céleris, pommes granny-smith) Couscous « maison » Semoule et légumes Bleu d' Auvergne Salade de fruits	Saucisson à l'ail Steak haché VBF (AXURIA) Tian de courgettes Kiri Mousse fraises tagada	Salade d'endives aux noix Escalope de porc charcutière Mogettes à la vendéenne Emmental Fruit frais de saison
 Semaine du 9 au 13 « Le goût dans tous ses états... »	Chèvre chaud Cuisse de pintade forestière Duo de choux Camembert Mousse au chocolat	Tarte fine à la tomate Rôti de porc au thym Gratin de panais Fromage blanc aux fruits des bois Palmitos	Rillettes de thon au cumin Parmentier de canard aux pleurotes Salade verte Tome grise Mousse à la grenade	REPAS SURPRISE: L'Aquitaine Salade landaise Bavette bordelaise Frites fraîches Chèvre Gâteau basque à la cerise	Rillettes de porc Saumon à la dieppoise Riz safrané Saint Paulin Salade de fruits frais
 Semaine du 16 au 20	Pommes de terre tartare Sauté de poulet Haricot verts Gouda Poire aux caramel	Carottes à l'orange Bœuf bourguignon (AXURIA) Coquillettes Île flottante Biscuit	Terrine de campagne Colin à la dieppoise Riz aux champignons Pyrénées Fruit frais de saison	Sardine à l'huile Fricassée de porc au paprika Carottes braisées Cantafrais Fondant au chocolat	Poireaux vinaigrette Rôti de dinde Gratin dauphinois Chèvre Compote de pommes
 Semaine du 23 au 27 ALSH	Saucisson à l'ail Raviolis gratinés Salade verte Tome noire Fruit frais de saison	Salade de riz et thon Cuisse de poulet à l'ail Gratin de chou fleur Kiri Brownie « maison »	Salade mexicaine Tomate farcie « maison » Camembert Compote pomme fraise	Salade coleslaw Boulettes de bœuf aux oignons Purée de panais Entremet chocolat Biscuit	Salade russe Chipirons basquaise Riz Pilaf Brie Far breton « maison »
Semaine du 30 au 3/11 ALSH	Salade d'avocats Cordon bleu de dinde Petits pois Vache qui rit Tarte au citron	Betteraves vinaigrette Omelette aux pommes de terre Poêlée de légumes Suisse sucré Salade de fruits frais	Salade de crudités (carotte, navet, concombre) Sauté de porc à l'orientale Semoule St Paulin Panna cota aux fruits rouges	Rosette Brandade de morue « maison » Salade verte Mousse au chocolat biscuit	Salade de pâtes Paupiette de veau forestière Carottes sautées Chèvre Fruit frais 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 coopérative agricole et fournisseur de viandes de bœuf et de veau, races à viandes Blonde d'Aquitaine et Limousine.** 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 et bonnes vacances!

