



Nel

École de Sauveterre

Menus du mois d'Avril 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07
Avril

Saucissons à l'ail
Sauté de volaille à la
crème
Légumes de saison
braisé
Fromage blanc &
biscuit

Salade charentaise
(pommes, chou blanc)
Bavette sauce
bordelaise
Coquillettes
Emmental
Fruit de saison

Quiche lorraine
Escalope de dinde
Purée de panais
Bleu
Ananas aux sirop

Repas surprise
«l'Espagne»

Tapas
Paella Valencia
Tome catalane
Crème à la catalane

Salade Hollandia
(betteraves et
pommes granny-smith)
Filet de poisson
milanaise
Carottes vichy
Flan vanille & sa
galette st Michel

Semaine du
10 au 14
Avril

Concombres
vinaigrette
Paupiette de veau aux
oignons
Pâtes au jus
Fromage
Mousse au café

Carottes râpées à
l'orange
Omelette
campagnarde
(pdt,oignons,champign
ons)
Haricots palette
Petit suisse
Pomelos

Salade niçoise
(riz,
tomate,mais,olive)
Moussaka
Salade verte
Tome noire
Compote de pommes

Œuf mayonnaise au
thon
Sauté de porc paprika
Fondue de légumes
frais
Gouda
Panna cota aux fruits
rouges

Radis croc 'sel
Filet de lieu aux
citrons
Riz pilaf
Fromage blanc au
coulis d'abricots
Sablé de Retz

Semaine du
17 au 21
Avril

Lundi de Pâques

Pâté de campagne
Fricassée de poulet
aux poivrons
Haricots beurre
Flan vanille
Madeleine

Betteraves à
l'échalote
Curry d'agneau
Semoule
Brie
Salade de fruits frais

Crêpe au fromage
Saucisse grillée
Courgettes sautées
Édam
Far breton

Céleri vinaigrette
Brandade de morue
Salade verte
Tome noire
Glace vanille&chocolat

Semaine du
24 au 28
Avril

Salade de coleslaw
(carottes,chou
blanc,mayonnaise)
Cordon bleu de dinde
Petits pois à la
française
Édam
Fruit de saison

Œufs mimosa
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Yaourt aromatisé
(BIO)
Madeleine

Salade de thon
Cote de porc
charcutière
Fricassée de brocolis
Gouda
Tarte normande

Salade de tomates
basilic
Moules marinières
Frites
Cantafrais
Compote de pêches

Taboulé
Filet de poisson
Purée d'épinards
Camembert
Flan vanille

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 et bonnes vacances !

