

# École de Sauveterre

## Menus du mois de Mai 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 1 au 5 Mai</b>	<b>F E R I E</b>	Friand au fromage Rôti de bœuf Purée Édam Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Paupiette de veau Haricots verts Compote de pêches & sa madeleine	<u>Menu surprise</u> <u>« l'Australie »</u> Betteraves Sydney Bbq de saucisse Pommes en broche Fromage de kangourou Cake à la banane	Oeuf mayonnaise Saumon à la bordelaise Duo de choux Vache qui rit Flan au caramel
<b>Semaine du 8 au 12 Mai</b>	<b>F E R I E</b>	Radis à la croc' sel Boulettes d'agneau Gratin de courgettes Tome noire Entremet vanille	Salade Antiboise (mais, olives noires, tomates, riz) Blanc de poulet au citron Cœurs de blé Gouda Abricots au sirop	Macédoine rémoulade (macédoine, mayonnaise) Steak haché <b>(AXURIA)</b> Frites Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade méditerranéenne (tomates, basilic, mais, anchois) Paupiette de poisson Duo de salsifis et carottes Emmental Panna-cota aux fruits
<b>Semaine du 15 au 19 Mai</b>	Sardines à l'huile Poulet basquaise Piperade au blé Tome noire Flan au chocolat	Tomates mozzarella Sauté de porc à la diable Petit pois Yaourt sucré Fruit de saison	Salade Italienne (courgettes, carottes, dés emmental, tomates) Pâtes carbonara Gouda Compote de pêches	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf <b>(AXURIA)</b> Duo brocolis et carottes Vache qui rit Clafoutis aux fruits « maison »	Salade grecque (fêta, tomates olives noires) Brandade de morue Salade verte Crème dessert vanille & sa madeleine
<b>Semaine du 22 au 26 Mai</b>	Betteraves aux pommes Escalope viennoise Salsifis à la tomate Camembert Éclair au chocolat	Salade verte mêlée aux croûtons et gruyère Hachis parmentier Suisse aromatisé Salade de fruits frais	Saucisson à l'ail Poulet rôti Duo brocolis et carottes Yaourt sucré Sablé	<b>F E R I E</b>	
<b>Semaine du 29 Mai au 2 Juin</b>	Salade grecque (tomates, champignons, macédoine) Bavette à l'échalote Pommes rôsti Vache qui rit Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de porc Courgettes sautées Gouda Viennois	Salade fraîcheur (tomate, mozzarella, basilic) Poulet rôti Pâtes Cantafras Bûche pâtissier pêches abricots		

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).** 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 APPETIT LES ENFANTS**

