






École Sauveterre

Menus du mois de Juin 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 1 au 3 Juin				Menu surprise « Maroc » Melon Couscous de poulet Fromage de chèvre Tartelette marocaine à la fraises	Rosette Poisson meunière Chou fleur béchamel Emmental Fruit de saison
 Semaine du 5 au 9 Juin	Tranche de pastèque Sauté de veau aux petits oignons Tortis Gouda Crème vanille	Salade niçoise (riz, tomates, olives noir, avocats, mais) Steak haché VBF (AXURIA) Haricots verts Camembert Fruit de saison	Concombres à la bulgare (concombres, crème, moutarde) Escalope viennoise Pommes coin de rue Chèvre Poire au chocolat	Salade de tomates à l'échalote Fricassée de porc à l'espagnole (AXURIA) Ratatouille & cœurs de blé Pyrénées Tarte aux pommes	Feuilleté aux fromages Brandade de morue Salade verte Vache qui rit Fruit de saison
 Semaine du 12 au 16 Juin	Melon Rougail de saucisse basquaise Édam Entremet pistache	Courgettes rémoulade à la menthe Rôti de dinde au jus (AXURIA) Petit pois et carottes Bûche de chèvre Fruit de saison	Pamplemousse au sucre Tendron de veau grillé Purée de carottes Emmental Éclair au café	Salade de surimi Tajine d'agneau aux abricots Semoule Clafoutis aux fruits	Salade de pâtes (pâtes, tomates, mais, avocats) Poisson bordelaise Poêlée de brocolis Fromage blanc aux fruits rouges & sa madeleine
 Semaine du 19 au 23 Juin	Carottes râpées Cordon bleu de dinde Riz pilaf Cantafrais Panna cota aux café	Œuf aurore Rôti de bœuf Haricots beurre Gouda Fruit de saison	Tomates au thon Boulettes d'agneau à l'orientale Pommes rissolées St Paulin Oranais	Melon Sauté de porc à l'ancienne (AXURIA) Coquillettes Bleu Île flottante	Pâté de campagne Saumon ciboulette Poêlée de légumes de saison Vache qui rit Glace vanille/chocolat
 Semaine du 26 au 30 Juin	Salade grecque (champignons, concassé de tomates) Sauté de bœuf VBF (AXURIA) Pommes vapeur Édam Fruit de saison	Rillettes de sardines Pavé de porc à la grecque Courgettes sautées Tome noire Viennois au café	Salade de concombres Poulet rôti Frites Camembert Tarte bordelou	Salade de tomates Paupiette de veau Haricots palette Fromage Muffin aux pépites de chocolat	Salade orientale (semoule, tomates, basilic, raisins, concombres) Poisson pané Épinards à la crème Petit suisse Compote de fruits

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 arêtes. 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 appétit les enfants!

