



# École de Sauveterre

## Menus du mois de Janvier 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**SEMAINE**

DU  
03/01  
AU  
06/01

Crème de légumes  
Chipolatas grillées  
Lentilles  
Camembert  
Galette des rois

Salade d'endive aux noix  
Escalope de volaille  
Brocolis au jus  
Cantafrais  
Mousse chocolat

Champignons à la grecque  
Sauté de veau  
Semoule  
Tome noir des Pyrénées  
Yaourt aux fruits

Coleslaw  
(carottes, chou blanc)  
Moules marinières  
Frites  
Gouda  
Ananas frais

**SEMAINE**

DU  
09/01  
AU  
13/01

Carottes râpées  
Steak hache  
**(AXURIA)**  
Pommes rissolées  
Emmental  
Compote de fruits

Soupe de citrouille  
Pave de porc  
Haricots beurre  
Flan vanille  
Biscuit st michel

Soupes de vermicelles  
Boulette d'agneau  
Chou fleur béchamel  
Camembert  
Clémentine

**Repas surprise «l'Inde»**

Routa de concombre  
Poulet tandoori  
Riz safrané  
Fromage  
Tarte à la mangue

Rosette de porc  
Filet de julienne aux  
agrumes  
Gratin de poireaux et  
carottes  
Vache qui rit  
Nappé caramel

**SEMAINE**

DU  
16/01  
AU  
20/01

Soupe de potiron  
Sauté de volaille  
À la crème  
Gnocchis  
Bleu d'auvergne  
Pomme golden

Feuilleté au fromage  
Escalopes de porc à la  
moutarde  
Carottes vichy  
Flan au chocolat  
& sa madeleine

Salade emmental  
Spaghettis  
Sauce bolognaise  
Brie  
Far breton

Concombres bulgares  
Fricassée de dinde  
Aux champignons  
Riz à la pilaf  
Emmental  
Fruit de saison

Pâté de campagne  
Filet de merlu pané  
Purée de brocolis  
Petit suisse  
Compote de poires

**SEMAINE**

DU  
23/01  
AU  
27/01

Rillettes de sardines  
Escalope de volaille  
Tian de courgets  
Gouda  
Ananas frais

Macédoine mayonnaise  
Longe de porc braisé  
Gratin de légumes de  
légumes  
Vache qui rit  
Tarte aux pommes

Maquereaux  
Rôti boeuf  
**(AXURIA)**  
Blette au jus  
Fromage  
Riz au lait

Chou landais  
(chou blanc, lardons)  
Blanquette de veau  
Coquillettes  
Kiri  
Panna cotta aux fruits  
rouge  
Au caramel «maison»

Salade à la russe  
(macédoine mayonnaise)  
Brandade de morue  
Salade verte  
Édam  
Fruit de saison

**SEMAINE**

DU  
30/01  
AU  
03/02

Radis à la croq' sel  
Saucisse de Toulouse  
Grillée  
Haricots verts  
Tome grise  
Liégeois aux chocolat

Concombres à la grecque  
(concombre, moutarde,  
fromage blanc, aneth)  
Sauté de volaille  
Riz pilaf  
Compote de Pommes  
Madeleine

**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

**Bon appétit les enfants !**