



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 !

