

# Écoles et ALSH de Sauveterre de Guyenne



## Menus du mois de Décembre 2017



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi  
ALSH**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Semaine  
du  
4 au 8**

Soupe aux vermicelles  
Sauté de volaille aux olives  
Piperade et riz  
Tome noire  
Mousse au chocolat « maison »

Crudités d'hiver  
(chou blanc, carotte, marron)  
Longe de porc au curry  
Petits pois et carottes  
Gouda  
Salade de fruits

Salade aux avocats et petits légumes  
Boulettes de bœuf à la tomate  
Cœur de blé  
Camembert  
Fromage blanc & son coulis d'abricot

Salade de pâtes au surimi  
Quiche Lorraine  
« maison »  
Haricots verts  
persillés  
Crème vanille  
biscuit

Rosette  
Filet de colin pané  
Purée de pommes de terre  
« maison »  
Mimolette  
Fruit frais de saison

**Semaine  
du  
11 au 15**

Coleslaw  
Blanquette de volaille à l'ancienne  
Riz  
Petit suisse sucré  
Fruit frais de saison

Potage parmentier  
Saumon vapeur  
Haricot vert & champignons sautés  
Mimolette  
Flan pâtissier « maison »

Salade à la russe  
Palette à la diable  
Coquillettes  
Suisse nature sucré  
Salade d'oranges

Taboulé  
Carbonnade de bœuf à l'ancienne  
(AXURIA)  
Jeunes carottes  
Emmental  
Crème de Noël à la pistache

Rillettes  
Hachis parmentier « maison »  
Salade verte  
Pyrénées  
Salade de fruits

**Semaine  
du  
18 au 22**

Chou landais  
Sauté de lapin  
Pâtes  
Cantafrais  
Crème dessert chocolat

Soupe de légumes  
Blanc de volaille mariné  
Gratin de chou fleur et pommes de terre  
Yaourt aux fruits  
Biscuit

Carottes râpées  
Chipolatas grillées  
Purée de pois cassés  
Brie  
Fruit frais de saison

Crêpe à l'emmental  
Steak haché VBF  
(AXURIA)  
Haricots beurre  
Compote pommes-abricot  
Biscuit



**Repas de Noël**  
**Mousse de foie de canard**  
**« Sot l'y laisse » de volaille forestière**  
**Pommes noisette**  
**Brie**  
**Bûche pâtissière façon crème brûlée**  
**« maison »**

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. 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. **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!**

