



ECOLE ET ALSH DE SAUVETERRE DE GUYENNE

Menus du mois de juillet 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade mixte
(tomate, melon, oignon, mais)
Sauté de porc au curry
Frites
Tome noire
Compote pomme framboise

Salade de pâtes
Escalope viennoise
Tomates provençales
Camembert
Fruit frais de saison

Salade estivale
(ananas, pastèque, tomate)
Paupiette de veau
Riz aux champignons
Édam
Crème dessert vanille

Salade strasbourgeoise
Dos de colin sauce normande
Haricots verts
Suisse sucré
Fruit frais de saison

Melon
Hamburger
Frites
Fromage
Glace

Semaine
du
10 au 14
ALSH

Salade grecque (concombre, fêta,
tomate, olives noires)
Jambon grill
Pommes noisettes
Kiri
Compote de fruits

Pastèque
Cuisse de poulet rôti
Courgettes sautées
Emmental
Riz au lait aux agrumes

Sardine à l'huile
Tortis Carbonara
Tome grise
Fruit frais de saison

Salade de Surimi
(tomate, surimi, mayonnaise,
mais)
Boulettes de bœuf aux quatre
épices
Semoule
Yaourt sucré
Fruit de saison

**14 JUILLET
FETE NATIONALE**

Semaine
du
17 au 21
ALSH

Concombre à la menthe
Steak de volaille
Ratatouille et blé
Chèvre
Flan au caramel

Tomate mozzarella
Riz à l'espagnol
(haut de cuisse, cocktail de
fruits de mer, Chorizo)
Yaourt sucré
Fruit frais de saison

Champignons à la grecque
Hachis parmentier
Salade verte
Boursin nature
Pêche Natacha

Melon
Émincé de porc au curry
Carottes vichy
Gouda
Clafoutis aux cerises

Oeuf mayonnaise
Merlu au citron
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé
Salade de fruits frais

Semaine
du
24 au 28
ALSH

Salade Grecque
(concombre, fêta, olives noires)
Bavette à l'échalote
Pommes rösti
St Paulin
Fruit frais de saison

Pastèque
Escalope de volaille
Gratin de courgettes
Tome noire
Glace

Salade fraîcheur
(tomate, concombre, emmental)
Poulet rôti
Coquillettes
vache qui rit
Génoise pâtissière pêche et
abricot

Melon
Chipolatas
Fondue de légumes
Édam
Mousse au chocolat

Carottes Madras
Saumon vapeur
Pommes au beurre
Suisse sucré
Fruit frais de saison

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. 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 et Bonnes vacances!

