



# Écoles de Sauveterre de Guyenne



## Menus du mois de



## Mars 2018

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**  
ALSH

**Jeudi**

**Vendredi**



**Semaine**  
du  
**5 au 9**

Carottes vinaigrette  
Saucisse de Toulouse grillée  
Lentilles  
Emmental  
Flan nappé caramel

Salade de pâtes  
Escalope de volaille viennoise  
Printanière de légumes  
Suisse sucré  
Fruit frais de saison

Crème de légumes  
Hachis parmentier VBF  
Salade verte  
Édam  
Salade de fruits

**Repas surprise : « le Mexique »**  
Nachos  
Chili con carne VBF  
& ses légumes  
Fromage mexicain  
Salade mexicaine

Rosette  
Nuggets de poisson  
Purée de haricots verts  
Camembert  
Îles flottantes



**Semaine**  
du  
**12 au 16**

Velouté de carottes  
Carbonnade de bœuf VBF  
Riz pilaf  
Kiri  
Poire au sirop

Pâté de campagne  
Lasagnes de poisson  
Salade verte  
Duo de compote & fromage frais  
Madeleine

Champignons à la grecque  
Keftas d'agneau  
Semoule et légumes Tajine  
Pyrénées  
Roulé à la confiture

Salade antiboise  
(riz, tomate, maïs, olives noires)  
Fricassée de porc au caramel  
Fondue de légumes de saison  
Emmental  
Gâteau basque

Salade de pommes et noix  
Paupiette de veau VBF  
Haricots beurre  
Camembert  
Fruit frais de saison



**Semaine**  
du  
**19 au 23**

Concombre à la Bulgare  
(concombre, fromage blanc, moutarde, aneth)  
Omelette campagnarde  
(lardons, champignons, oignons)  
Fondue de légumes de saison  
Brie  
Entremet chocolat

Soupe de vermicelles  
Longe de porc au jus  
Haricots blancs à la tomate  
Bleu d'Auvergne  
Compte de pêches

Radis à la « croq'sel »  
Poisson bordelaise  
Carottes vichy  
Crème dessert  
Sablé de Retz

Coleslaw  
Escalope de volaille au jus  
Pommes noisette  
Tome noire catalane  
Flan pâtissier

Taboulé à la menthe  
Duo Chipolatas et merguez rôties  
Purée de légumes  
Yaourt sucré  
Fruit frais de saison



**Semaine**  
du  
**26 au 29**

Céleri rémoulade  
Raviolis gratinés VBF  
Salade verte  
Gouda  
Liégeois

Terrine de campagne  
Navarin d'agneau  
Légumes printaniers  
Cantafrais  
Compote pomme d'amour

Salade d'avocat  
Rôti de dinde braisé  
Petits pois  
Chèvre  
Tarte banacoco  
(banane, noix de coco, chocolat)

Tourin à la tomate  
Gratin de poisson normande  
Poêlée de légumes persillade  
Édam  
Riz au lait

Betteraves au maïs  
Chipolatas grillées  
Purée Saint Germain  
Yaourt aux fruits  
Fruit frais de saison

**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 et le Chef peut sur simple demande vous communiquer les allergènes présents dans ses préparations.

**Bon appétit les enfants!**

