

Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois d'avril 2018



Lundi

Mardi

Mercredi
ALSH

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
2 au 6

Lundi
de
Pâques

Salade charentaise
(pomme, chou blanc)
Boulettes de bœuf VBF à la
tomate
Coquillettes
Emmental
Clafoutis aux fruits

Salade de pâtes
Escalope de dinde
Purée de panais
Bleu
Fruit frais de saison

« **Journée Végétarienne** »
Bâtonnet de concombre au
fromage blanc
Nugget végétal
Galette de quinoa et lentilles
corail
Salade de fruits

Salade Hollandia
(betterave et pommes granny-
smith)
Filet de poisson milanaise
Carottes vichy
Flan vanille
Galette St Michel

Semaine
du
9 au 13
ALSH

Crème de champignons
Paupiette de veau VBF aux
oignons
Fondue de légumes frais
Camembert
Panna Cotta aux fruits rouges

Radis croq 'sel
Filet de lieu au citron
Riz
Gouda
Fruit frais de saison

Salade Niçoise
(riz, tomate, maïs, olive)
Moussaka
Salade verte
Tome noire
Compote de pommes

Salade au thon
Sauté de porc paprika
Pâtes
Petit suisse
Fruit frais de saison

Carottes râpées à l'orange
Omelette campagnarde
(pdt, oignon, champignon)
Haricot palette
Fromage blanc au coulis
d'abricot
Sablé de Retz

Semaine
du
16 au 20
ALSH

Mousse de foie
Brandade de morue
Salade verte
Tome noire
Fruit frais de saison

Soupe aux vermicelles
Fricassée de poulet aux
poivrons
Haricots beurre
Flan vanille
Madeleine

« **L'Asie** »
Nems
Porc au caramel
Riz cantonnais
Fromage
Litchis au sirop

Crêpe au fromage
Saucisse grillée
Courgettes sautées
Édam
Far breton

Salade de tomates
Sauté d'agneau
Haricots blancs
Pyrénées
Fruit frais de saison

Semaine
du
23 au 27

Salade de coleslaw
(carotte, chou
blanc, mayonnaise)
Cordon bleu de dinde
Haricots verts
Édam
Crème aux chocolats

Œuf mimosa
Lasagnes "Bolognaise" VBF
Salade verte
Yaourt aromatisé BIO
Fruit frais de saison

Taboulé
Filet de lieu dieppoise
Carottes « Nouvelles »
Camembert
Flan caramel

Salade de tomates
Moules « marinière »
Frites
Cantafrais
Compote de pêches

Betteraves vinaigrette
Côte de porc charcutière
Poêlée de légumes
Gouda
Tarte normande

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!