

Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois d'octobre 2018

Lundi

Mardi

Mercredi
ALSH

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
1 au 5

Radis à la croq' sel
Sauté de volaille forestière
Tian de courgettes
Gouda
Tarte aux pommes

Salade de surimi
Filet de lieu Bordelaise
Épinards à la crème
Mimolette
Crème au café

Crudités de saison
(carottes, céleris, pommes
granny-smith)
Couscous « maison »
Bleu d'Auvergne
Salade de fruits

Saucisson à l'ail
Boulettes de bœuf VBF
Haricots verts
Kiri
Mousse fraise Tagada

Salade d'endives aux noix
Escalope de porc
charcutière
Mogettes à la vendéenne
Emmental
Compote de poires BIO

Semaine
du
8 au 12

Chèvre chaud
Cuisse de pintade
forestière
Duo de choux
Camembert
Mousse au chocolat

Tarte fine à la tomate
Rôti de porc au thym
Gratin de panais BIO
Fromage blanc aux fruits
des bois
Palmitos

Tartare de thon au cumin
Parmentier de canard aux
pleurotes
Salade verte
Tome grise
Mousse à la grenade

Menu surprise :
L'Aquitaine
Salade landaise
Rôti de bœuf VBF
bordelaise
Frites fraîches
Chèvre
Gâteau basque à la cerise

Rillettes de porc
Saumon à la dieppoise
Riz safrané
Saint Paulin
Salade de fruits frais

Semaine
du
15 au
19

Friand fromage
Cuisse de poulet à l'ail
Haricots verts
Suisse sucré
Fruit frais de saison

Carottes à l'orange BIO
Sauté de bœuf VBF
Bourguignon
Coquillettes
Cantafrais
Île flottante

Terrine de campagne
Colin à la dieppoise
Riz aux champignons
Pyrénées
Poire au caramel

Sardine à l'huile
Fricassée de porc au
paprika
Carottes braisées
Gouda
Fondant au chocolat

Poireaux vinaigrette
Rôti de dinde
Gratin dauphinois
Chèvre
Fruit frais de saison

Semaine
du
22 au
26
ALSH

Saucisson à l'ail
Raviolis VBF gratinés
Salade verte
Tome noire
Fruit frais de saison

Salade de riz et thon
Sauté de poulet
Purée de panais BIO
Kiri
Brownie « maison »

Salade mexicaine
(Haricots rouges, maïs,
concombre)
Tomate farcie « maison »
Entremet vanille
Biscuit

Coleslaw
(carotte, chou
blanc, mayonnaise)
Boulettes de bœuf VBF aux
oignons
Gratin de chou fleur
Camembert
Compote de pommes

Concombre vinaigrette
Chipirons basquaise
Riz
Mimolette
Far breton « maison »

Semaine
du
29 au
2/11
ALSH

Salade d'avocats
Cordon bleu de dinde
Petits pois
Vache qui rit
Tarte au citron

Chou landais
(chou blanc, lardons)
Omelette aux pommes de
terre
Poêlée de légumes
Chèvre
Salade de fruits frais

Salade de crudités
(carotte, navet, concombre)
Sauté de porc à l'orientale
Semoule BIO
St Paulin
Fruit frais de saison

1er novembre
Toussaint

Salade de lentilles
Paupiette de veau VBF
forestière
Carottes vichy
Kiri
Panna cota aux fruits
rouges

Informations approvisionnements : 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. *Coopérative agricole, fournisseur de viande de bœuf et de veau (race à viande limousine ou Blonde d'Aquitaine). ** Producteur local de viandes de porc frais et charcuterie. 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 de la cuisine centrale de Sauveterre de Guyenne peut vous donner les informations nécessaires.

Bon appétit les enfants et bonnes vacances!

