

Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de février 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de cœur de palmier
Rôti de bœuf VBF
Pommes de terre à l'étouffée
Camembert
Fruit frais de saison

Taboulé au citron
Poulet rôti
Haricots verts
Entremet vanille
Biscuit

Betteraves vinaigrette
Saucisse de Toulouse grillée
Lentilles à l'ancienne
Petit filou
Ananas frais

La Princesse des glaces
Salade russe
(macédoine vinaigrette moutarde ancienne)
Pâtes à la russe
(penne, jambon, sauce tomate)
Cyrniki moscovite
(fromage blanc, raisin sec, poire, pomme, miel)

Saucisson à l'ail
Filet de lieu sauce citronnée
Purée de légumes
Édam
Compote de pêches

Semaine du 5 au 9

Pommes de terre tartare
Nuggets de poisson
Purée de carottes
Camembert
Gâteau de pain perdu

Potage parmentier
Lasagnes bolognaise VBF
Salade verte
Édam
Fruit frais de saison

Avocat vinaigrette
Escalope de volaille pané
Tian de brocolis
Vache qui rit
Riz au lait aux agrumes

Carottes râpées à l'orange
Omelette campagnarde
(pdt, oignons, lardons)
Salade verte
Gouda
Flan caramel

Salade de riz
Haut de cuisse de poulet grillé
Gratin de chou fleur
Tome noire
Fruit frais de saison

Semaine du 12 au 16 ALSH

Endives aux bleu & noix
Blanquette de volaille
Riz pilaf
Brie
Tarte aux pommes

Salade de blé
Sauté de porc aux 4 épices
Carottes braisées
Emmental
Salade de fruits

Coleslaw
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
Pâtes carbonara
Fromage portion
Roulé pâte à tartiner

Feuilleté au fromage
Omelette au fromage
Haricots beurre ail persil
Yaourt nature sucré
Fruit frais de saison

Œuf mimosa
Hachis parmentier VBF
Salade verte
Kiri
Mousse chocolat

Semaine du 19 au 23 ALSH

Soupe de légumes
Couscous
(merguez, saucisse, légume de saison, semoule)
Suisse sucré
Fruit frais de saison

Radis croq'sel
Brandade de poisson
Salade verte
Entremet café
Biscuit

Velouté de potiron
Endive au jambon gratinée
Chèvre
Far breton

Tourin à la tomate
Longe de porc rôti au caramel
Haricots palette
Saint Paulin
Tarte au chocolat

Concombre vinaigrette
Carbonnade de bœuf VBF
Coquillettes
Bleu d'Auvergne
Poire au sirop

Semaine du 26 au 2/03

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!

