




# Écoles de Sauveterre de Guyenne

## Menus du mois de mai 2018



	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine du 30/04 au 04/05</b>	Œuf mayonnaise Volaille à la provençale Fricassée de courgettes Fromage blanc au coulis de pêche Biscuit	<b>1er mai</b>  <b>Fête du travail</b>	Brunoise de concombre à la fête Rôti de veau VBF Riz pilaf kiri Pomme rôtie au caramel	<b>REPAS SURPRISE : Le « Maroc »</b> Salade de melon à la menthe Couscous de poulet aux pois chiche Buchette de chèvre au thym Tartelette marocaine	Salade verte aux croûtons et oignons frits Moules « marinière » Frites fraîche maison Tome noire Fruit frais de saison
<b>Semaine du 07 au 11/05</b>	Saucisson sec Poisson meunière citron Épinards à la crème Fromage ou laitage Clafoutis aux fruits	<b>Victoire 1945</b>	Toast au camembert Saucisses Haricots verts Petit suisse sucré Fruit frais de saison	<b>Ascension</b>	Carottes à l'ail Cordon bleu de volaille Petits pois à la française Édam Crème dessert vanille
<b>Semaine du 14 au 18/05</b>	Tranche de pastèque Lasagnes de bœuf VBF aux petits légumes Tome grise Pêche façon melba	Salade riz Poisson du jour Tomates rôties Gouda Salade de fruits	Terrine de campagne Tortilla (Pommes de terre et poivrons) Salade iceberg Petit suisse aromatisé Fruit frais de saison	Coleslaw de courgettes au curry Haut de cuisse de volaille rôti Pommes sautées Chèvre Crêpe au sucre	Sardine à L'huile Escalope de porc marinée Ratatouille fraîche Bleu Riz au lait au caramel
<b>Semaine du 21 au 25/05</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Melon Rôti de bœuf VBF Pommes de terre au four crème ciboulette Yaourt au lait entier Biscuit	Tomates au basilic Pâtes au saumon Camembert Fraises au sucre	Brushetta Longe de porc aux piment d'Espelette Haricots plats persillés camembert Œufs au lait	Salade Antiboise Brochette de dinde Gratin de courgettes et aubergines Cantafrais Gâteau Basque
<b>Semaine du 28/05 au 1er/06</b>	Melon Escalope de volaille printanier Purée de légumes Vache qui rit Glace	Concombre à la menthe Couscous poulet, merguez Semoule et légumes Édam Fruit frais de saison	Méli-mélo de légumes croquants sauce cocktail Pizza du chef maison Salade verte Gouda Mousseline aux fruits rouges	Salade mimosa Crumble de poisson Riz Chèvre Compote de pommes	Salade de tortis à la tapenade Piccata de porc au soja Carottes sautées Emmental Aéré aux abricots

**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!**

