

Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de juin 2018



Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jeudi

Vendredi

**Semaine
du
4 au 8**

Dés de concombre et basilic
Poulet rôti
Frites maison
Mousse de fraises
et biscuit

Melon cocktail
Rôti de bœuf VBF
Courgettes sautées
Vache qui rit
Oranais abricot

Tomates à l'ail frais
Spaghettis sauce carbonara
Camembert
Mousse au chocolat

Taboulé au surimi
Omelette Basquaise
Piperade
Petit Filou
Crumble aux fruits

Pâté de campagne
Poisson du marché
Riz
Tome grise
Fruit frais de saison

**Semaine
du
11 au 15**

Carottes râpées à l'orange
Longe de porc *braisée
Petits pois printaniers
Gouda
Liégeois caramel

Brushetta mozzarella et tomates
Escalope de volaille
Haricots verts
Yaourt vanille
Fruit frais de saison

Tranche de pastèque
Merguez grillée
Maison SAVI
Semoule aux légumes
Emmental
Crème glacée

Betteraves crues vinaigrette
Parmentier de veau **
Salade verte
Saint Paulin
Gâteau basque

Œuf dur mayonnaise
Poisson du marché
sauce citron
Riz aux courgettes
Petit suisse
Salade de fruits frais

**Semaine
du
18 au 22**

Salade estivale
(Melon, pastèque et concombre)
Filet de dinde jus au romarin
Boulgour aux épices
Emmental
Melba de pêches

Salade de pâtes au pesto rouge
Escalope de porc * à l'ananas
Mitonnée de courgettes
Tartare
Fraises chantilly

Gaspacho
Tempura de poisson
Pommes vapeur
brie
Suprême d'orange au chocolat
d'Espelette

Voyage aux  USA
Salade Chicago
Burger de volaille maison
Potatoes
Cheese cake
Verre de soda

Saucisson à l'ail *
Piccata de bœuf
Tian de légumes au parmesan
Fromage frais
Confiture de rhubarbe

**Semaine
du
25 au 29**

Melon
Lomo persillade
Gratin de macaronis sauce tomate
Brie
Ile Flottante

Rillettes
Émincé de volaille marinée
Blettes à la tomate
Glace
Biscuit

Abricots au thon
Pizza du chef
Salade composée de saison
Fromage blanc
au coulis de fruits
Biscuit

Tomates vinaigrette
Steak de veau VBF
Gratin de courgettes
Édam
Fraises mascarpone et crumble de
spéculos

Radis beurre
Moules marinières
Frites maison
Petit suisse sucré
Fruit frais de saison

**Semaine
du
2 au 6/07**

Salade pommes de terre
Quiche provençale
Salade verte
Camembert
Panna cota aux framboises

Melon
Tandoori de volaille
Farfalles au beurre
Bleu d'Auvergne
Fruit frais de saison

Salade composée
Assiette anglaise (rôti de bœuf froid)
Chips
Camembert
Tarte aux pêches

Concombres crème ciboulette
Tomates farcies (farce **)
Riz
oignons et olives
Mimolette
Glace

Pastèque
Beignets de calamars sauce tartare
Fricassée de courgettes aux épices
Cantal
Crêpes au chocolat

Informations approvisionnement : 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. * Viandes de races (Blonde d'Aquitaine ou limousine) provenant d'une coopérative agricole située en région Aquitaine. ** * Producteur local de viandes de porc. **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. **N.B :** La liste des allergènes 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!

