



Écoles de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de septembre 2018



Lundi

Mardi

**Mercredi
ALSH**

Jedi

Vendredi

**Semaine
du
3 au 7/09**

Melon
Cordon bleu
Macaronis
Glace
Biscuit

Tomates vinaigrette
Boulettes de bœuf VBF
Haricots beurre
Vache qui rit
Fruit frais de saison BIO

Rosette
Blanc de poulet au citron
Gratin de courgettes
Camembert
Riz au lait caramel

Salade de surimi aux agrumes
Émincé de porc à l'orientale
Semoule
Édam
Brownie

Pommes de terre tartare
Poisson pané
Carottes sautées
Samos
Salade de fruits

**Semaine
du
10 au 14**

Pastèque
Escalope de dinde aux
champignons
Haricots verts
St Paulin
Ile Flottante

Salade verte aux croûtons et
fromage
Brandade de morue
Suisse sucré BIO
Fruit frais de saison

Betteraves ciboulette
Pavé de porc aux poivrons
Cœur de blé
Brie
Compote de pommes

Salade de crudités
(melon, concombre)
Rôti de bœuf VBF
Frites
Chèvre
Clafoutis aux fruits

Salade de riz à l'antiboise
(riz,olives,
macédoine)
Pizza aux fromages
Salade verte
Cantafras

**Semaine
du
17 au
21/09**

Salade mimosa
Hachis
parmentier
Fromage blanc Stracciatella
Biscuit

Taboulé à la menthe
Rôti de porc
Courgettes grillées BIO
Kiri
Fruit frais de saison

Pâté de campagne
Filet de poisson meunière
Ratatouille & riz
Pyrénées
Liégeois chocolat

**Repas à thème
« L'Auvergne »**
Cake au bleu
Potée Auvergnate
aux lentilles
Fromage bleu
Flognarde
(clafoutis aux poires)

Carottes râpées
Omelette paysanne
(pdt,oignons,lardons)
Fondue de légumes
Gouda
Mousse aux fruits

**Semaine
du
24 au
28/09**

Friand au fromage
Cuisse de poulet
Julienne de légumes
Suisse sucré
Fruit frais de saison

Tomates mozzarella
Spaghettis bolognaise VBF
Fromage blanc
au coulis de fruits
Biscuit

Melon
Tajine d'agneau
Semoule
Tome grise
Mousse au chocolat

Concombre vinaigrette BIO
Poisson à la bordelaise
Haricots palette
Camembert
Flan pâtissier

Salade composée
(tomate,mais,concombre)
Saucisse de Toulouse
Purée de pois cassés
Chèvre
Fruit frais de saison

Informations approvisionnement : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

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 la nature des allergènes présents dans ses préparations.

Bon appétit !

