



École de Sauveterre

Menus du mois de **Décembre** 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 3 au 7

Soupe de vermicelle
 Curry de volaille
 fondue de poireaux
 Tome noire
 Mousse au chocolat « maison »

Chou blanc landais
 Longe de porc aux pruneaux
 Petit pois carottes
 Gouda
 Salade de fruits

Salade d'hiver
 (chou blanc et carottes)
 Clafoutis jambon - emmental
 « maison »
 Haricots verts BIO
 persillés
 Crème vanille
 Biscuit

Rosette
 Filet de colin pané
 Purée de pomme de terre
 « maison »
 Mimolette
 Fruit de saison

Semaine du 10 au 14

Émincé de chou rouge et raisins
 Blanquette de volaille à l'ancienne
 Riz pilaf
 Petit suisse sucré
 Orange BIO

Velouté de tomate vermicelle
 Saumon à l'estragon
 Haricots beurres & champignons sautés
 Mimolette
 Yaourt nature sucré

Taboulé
 Carbonnade de bœuf à l'ancienne
 Carottes sautées
 Emmental
 Salade de fruits

Salade à la russe
 Hachis parmentier « maison »
 Salade verte
 Pyrénées
 Flan chocolat

Semaine du 17 au 21

Carottes râpées BIO
 Sauté de lapin
 Gratin de panais
 Cantafrais
 Flan pâtissier « maison »

Crêpe au fromage
 Blanc de volaille au citron
 Poêlée de légumes racines
 Gouda
 Compote pommes-abricot

Soupe de légumes
 fricadelle
 Frites maison
 Yaourt aux fruits
 Biscuit

Repas de Noël
 Mousse de foie de canard
 Magret sauce airelles
 Pommes dauphine
 Brie
 Bûche pâtissière chocolat cœur
 framboise « maison »

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.

Bon appétit les enfants!

