



École de Sauveterre



Menus du mois de



Novembre 2018



Semaine du 5 au 9

Lundi

Potage parmentier
Filet de poulet forestière
Haricots verts
Gouda
Île flottante

Mardi

Rosette
Sauté de porc à l'oriental
Poêlée de légumes
St Paulin
Fruit de saison

Jeudi

Radis à la croq' sel BIO
Chipolatas
Purée St Germain
Flan au chocolat
Biscuit

Vendredi

Terrine de campagne
Filet de colin meunière
Cœurs de blé
Petit suisse
Pomme au four caramélisée



Semaine du 12 au 16

Chou landais
Quiche Lorraine
Salade verte
Vache qui rit
Yaourt aux fruits

« **Repas à thème le pays basque** »

Bouillon de la Saint-Jean
Le hachua de veau
Riz Basquaise
Tomme Pyrénéenne
Gâteau Basque à la crème d'amande

Rosette lyonnaise
Omelette aux pommes de terre
Duo de choux sautés
Chèvre
Fruit de saison

Salade de crudités (carotte, navet, concombre)
Tartiflette
Yaourt sucré BIO
Biscuit



Semaine du 19 au 23

Bouillon de poule vermicelle
Escalope de dinde aux champignons
Gratin de choux fleur
Mimolette
Tarte au citron

Feuilleté au fromage
Dos de colin pané
Purée de carottes
Suisse aromatisé
Clémentine

Duo carottes et céleri à l'orange
Rôti de porc aux pruneaux
Poêlée de légumes BIO
Tome noire
Paris Brest

Salade de cœurs de palmiers
Raviolis
Salade verte
Petit suisse
Kiwi



Semaine du 26 au 30

Salade automnale (marron, carotte, champignon)
Hachis parmentier
Salade verte
Pyrénées
Mousse au chocolat

Soupe grasse au perles du japon
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Camembert BIO
Pomme golden

Potage de légumes
Boulettes de bœuf
Épinards à la crème
Gouda
Tarte normande

Salade d'endives au bleu
Cordon bleu de dinde
Coquillettes
Kiri
Compote pommes & fraises
Biscuit

Informations approvisionnements : 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. **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!

