



École de SAUVETERRE

MENUS DU MOIS DE *Mai* 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du
29.04 au 03.05

<i>Betteraves vinaigrette de framboise</i>	<i>Salade niçoise</i>	<i>Friand au fromage</i>	<i>Rosette</i>
<i>Jambon blanc</i>	<i>Fricassé de volaille au pistou</i>	<i>Omelette aux champignons</i>	<i>Sauté de bœuf vbf au paprika</i>
<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Tian de courgettes</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Carottes persillées</i>
<i>Fromage fondu</i>	<i>Chèvre</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Tome noire</i>
<i>Liégeois</i>	<i>Tropézienne</i>	<i>fruit frais de saison</i>	<i>yaourt aromatisé</i>



Semaine du
06 au 10.05

<i>Carottes râpées</i>	<i>Salade de tomates au basilic</i>	<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>
<i>Pâtes au</i>	<i>Chipolatas</i>	<i>Rôti de bœuf vbf</i>	<i>Cordon bleu</i>
<i>Saumon</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Choux fleurs au jus</i>	<i>Pois cassés</i>
<i>Cantafras</i>	<i>Biscuit</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Edam</i>
<i>Compote de pommes</i>	<i>Pot de glace</i>	<i>Brownies</i>	<i>Fraises chantilly</i>

Semaine du
13 au 17.05

<i>Sardine à l'huile</i>	<i>Coleslaw de courgettes</i>	<i>Salade de pâtes</i>	<i>Concombre à la menthe</i>
<i>Pilon de poulet rôti</i>	<i>Sauté de veau vbf aux olives</i>	<i>Piccatta de porc au soja</i>	<i>Moules marinières</i>
<i>Haricots beurre</i>	<i>Riz tomate</i>	<i>Carottes au thym</i>	<i>Frites fraîches</i>
<i>Yaourt nature</i>	<i>Emmental</i>	<i>Gouda</i>	<i>Petit suisse</i>
<i>Biscuit</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>fruit frais de saison</i>	<i>Flan chocolat</i>



Semaine du
20 au 24.05

<i>Salade de tomates</i>	<i>Melon</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Méli mélo de légumes croquants</i>
<i>Sauté de bœuf vbf aux abricots</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Cuisse de poulet</i>	<i>Macaronis</i>
<i>Carottes au cumin</i>	<i>Cœur de blé</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Bolognaise</i>
<i>Boursin</i>	<i>Gouda</i>	<i>Edam</i>	<i>Fromage râpé</i>
<i>Ile flottante</i>	<i>Fraises</i>	<i>fruit frais de saison</i>	<i>yaourt aromatisé</i>



Semaine du
27 au 31.05

<i>Carottes à l'orange</i>	<i>Tranche de pastèque</i>		
<i>Couscous poulet et merguez</i>	<i>Grillade de porc</i>	<i>Feré</i>	<i>Fermé</i>
<i>Semoule</i>	<i>Ratatouille</i>		
<i>Petit suisse</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>		
<i>Fruit frais saison</i>	<i>Biscuit</i>		

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. **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 demande vous communiquer les éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!

