



ECOLE DE SAUVETERRE DE GUYENNE

MENUS DE

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 7
Au 11



Semaine du 14
Au 18



Semaine du 21
au 25



Semaine du 28
Au 01 fev

carottes râpées

boule bœuf

gratin de choux fleurs

cantafrais


pêche au sirop

macédoine vinaigrette

cuisse de poulet

pépinettes de blé

rondelé

yaourt nature sucré 
carottes râpées, croutons,
lardons)

bœuf mitonné VBF

haricots beurre

compote de pomme 

biscuit

taboulé

escalope de volaille forestière

haricots verts

boursin

orange

œuf  mayonnaise

blanquette de veau VBF

riz pilaf

edam

flan vanille

potage tomates et perles

bœuf stroganoff VBF

carottes vichy

emmental

Clafoutis aux pommes

mouliné de légumes

cordon bleu

semoule

gouda

pomme fruit

rosette

colin Dieppoise

duo de choux

edam

riz au lait

potage légumes

émincé de porc oriental

penne rigate

kiri

banane

salade marco polo

palette à la diable

panais poêlés

edam

orange

carottes rapées

moussaka

riz

brie

poire au sirop

MENU: NOUVEL AN CHINOIS

nems

porc au caramel

légumes shop suey

petit suisse

litchi

chou blanc

poisson meunière

épinards à la crème

mont cadî

gâteau au chocolat

radis noir râpé

potimenter de poisson

(purée de potimarron)

saint paulin

flamby

terrines de légumes

colin pané
purée de brocolis et pommes de terre

vache qui rit

flan vanille

betterave balsamique 

spaghetti

bolognaise

au fromage râpé

yaourt aromatisé

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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement présents dans ses préparations.



Bon appétit les enfants!