



ECOLE DE SAUVETERRE DE GUYENNE

MENUS DE



Mars

2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

		MARDI GRAS		
Semaine du 4 au 9.03	carottes râpées à l'orange BIO	taboulé	Potage	rillettes de campagne
	hachis parmentier	tajine de veau vbf aux abricots	rôti de porc à la moutarde	merlu meunière
	salade verte	haricots verts	pommes boulangère	épinards à la crème
	kiri	saint paulin	petit suisse	tome grise
	compote pomme/fraise	merveilles	banane	brownies
Semaine du 11 au 16.03	Potage	salade d'avocat	salade de pomme de terre au thon	MENU ANTILLAIS
	kebab	paleron braisé vbf	omelette ciboulette	macedoine pointe de curry
	frites	carottes rôties	salade verte BIO	colombo de porc
	boursin	tome noire	gouda	riz créole
	pomme gala	tarte aux pommes	banane	flan coco
Semaine du 18 Au 23.03	choux blanc émincé	Potage	rosette	carottes râpées
	bœuf paprika vbf	brandade de morue	longe de porc à l'ail doux	chipolatas
	fondue de légumes de saison	salade verte	gratin de choux-fleurs	farfalles
	carré frais	emmental	saint paulin	brie
	nappé caramel	orange BIO	roulé à la fraise	cocktail de fruits exotiques
Semaine du 25 Au 30.03	Potage	rillettes de campagne	radis croq au sel	perles océane
	lasagne de poisson	navarin d'agneau	jambon blanc	nuggets de volaille
	aux épinards	légumes printaniers	purée	brocolis béchamel
	cantadou	camembert BIO	gouda	tome noire
	compote pomme d'amour	éclair au chocolat	liégeois chocolat	pomme golden

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!

