



# École de Sauveterre de Guyenne

## MENUS DU MOIS DE *Septembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	<b>Melon</b> <b>Boulettes de boeuf</b> <b>Coquillettes</b> <b>Glaces</b> <b>Biscuit</b>	<b>Taboulé</b> <b>Veau VBF</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Petit louis</b> <b>Aéré aux fruits jaunes</b>	<b>Pâtes cocktail</b> <b>Escalope de dinde marinée</b> <b>Ratatouille</b> <b>Camembert</b> <b>Ile flottante</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Parmentier de poisson</b> <b>Salade verte</b> <b>Petit filou bio</b> <b>Salade de fruits</b>
 Semaine du 09 au 13.09	<b>Pastèque</b> <b>Boulettes d'agneau sauce tomate</b> <b>Cœur de blé</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Tomates au basilic</b> <b>Pilon de poulet barbecue</b> <b>Haricots verts</b> <b>Camembert</b> <b>Brownie</b>	<b>Concombre</b> <b>Axoa de veau VBF</b> <b>Riz bio Pilaf</b> <b>Emmental</b> <b>Compote de pommes</b>	<b>Piémontaise</b> <b>Poisson du jour</b> <b>Gratin de courgettes</b> <b>Tartare</b> <b>Fruit frais de saison</b>
 Semaine du 16 au 20.09	<b>Tomates marinées</b> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Petits pois</b> <b>Brie</b> <b>Panacotta vanille</b>	<b>Friand aux fromages</b> <b>Rôti de bœuf VBF</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Yaourt nature sucré bio</b> <b>Fruit frais de saison</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Lomo basquaise</b> <b>et ses légumes</b> <b>Tomme noire</b> <b>Crumble de fruits</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Hoki sauce tomates</b> <b>Riz</b> <b>Crème de gruyère</b> <b>Pommes caramélisées</b>
 Semaine du 23 au 27.09	<b>Carottes râpées</b> <b>Escalope de porc sauce au curry</b> <b>Riz créole</b> <b>Gouda</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Dés de pastèque à la menthe fraîche</b> <b>Haut de cuisse de poulet rôtie</b> <b>Rougail d'aubergines</b> <b>Cantal</b> <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Salade au surimi</b> <b>Omelette aux oignons</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Tome Blanche</b> <b>Abricot amandine</b>	<b>Salade de riz aux légumes d'été</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Épinards à la crème</b> <b>Suisse sucré bio</b> <b>Fruit frais de saison</b>

**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 intuellement présents dans ses préparations.



**Bon appétit les enfants!**

