



# ECOLE SAUVETERRE DE GUYENNE

## MENUS DU MOIS DE *Novembre* 2019



|   | Lundi   | Mardi   | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|---|--|
| <br>Semaine du 04 au 08.11   | <b>Rosette</b><br><b>Escalope de volaille</b><br><b>haricots verts</b><br><b>Emmental</b><br><b>Éclair au chocolat</b>            | <b>céleri rémoulade</b><br><b>Pané tomate mozzarella</b><br><b>pâtes</b><br><b>Petit suisse</b><br><b>Compote de fruits</b>                 | <b>Salade composée</b><br><b>boulettes de bœuf</b><br><b>Pommes de terre et carottes persillées</b><br><b>Brie</b><br><b>Entremet vanille</b> | <br><b>Achards (haricot vert /carotte/chou blanc )</b><br><b>rougaille saucisse</b><br><b>riz</b><br><b>vache qui rit bio</b><br><b>banane au caramel</b> |
| <br>Semaine du 11 au 15.11   | <b>champignons à la grecque</b><br><b>cuisse de poulet</b><br><b>Haricots beurre</b><br><b>fromage</b><br><b>chou à la crème</b>  | <b>Carottes râpées</b><br><b>boulettes de sarrasin sauce tomate</b><br><b>macaroni bio</b><br><b>Edam</b><br><b>panacotta aux fruits</b>    | <b>œufs mimosa</b><br><b>Poisson à la bordelaise</b><br><b>semoule</b><br><b>Camembert</b><br><b>flamby</b>                                   | <b>Salade piémontaise</b><br><b>cordons bleus</b><br><b>Choux fleurs</b><br><b>Fromage blanc</b><br><b>Fruit de saison</b>   |
| <br>Semaine du 18 au 22.11   | <b>Céleri et pommes en rémoulade</b><br><b>filet de dinde</b><br><b>Frites</b><br><b>Tome blanche</b><br><b>Poire au chocolat</b> | <b>Potage St Germain</b><br><b>Blanquette de veau VBF</b><br><b>Carottes vichy bio</b><br><b>Yaourt aromatisé</b><br><b>Fruit de saison</b> | <b>Betteraves à l'échalote</b><br><b>steak fromager</b><br><b>Riz pilaf</b><br><b>Petit suisse sucré</b><br><b>Salade de fruits</b>           | <b>Terrine de campagne</b><br><b>poisson du marché</b><br><b>Haricots beurre</b><br><b>Brie</b><br><b>Tarte aux pommes</b>   |
| <br>Semaine du 25 au 29.11 | <b>Endives aux noix</b><br><b>boulettes d'agneau</b><br><b>Purée de pommes de terre</b><br><b>Pyrénées</b><br><b>Banane</b>       | <b>friands</b><br><b>cuisse de poulet</b><br><b>Choux fleurs gratinés</b><br><b>Yaourt nature</b><br><b>biscuit</b>                         | <b>Potage potimarron</b><br><b>Omelette du chef</b><br><b>patates rissolées</b><br><b>Montcadis</b><br><b>panacotta</b>                       | <b>taboulé</b><br><b>poisson</b><br><b>épinards à la crème</b><br><b>Fromage bio</b><br><b>gâteau basque</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 Montcadis Pyrénées Petit suisse aux fruits Yaourt nature

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. Gâteau basque Banane au caramel Fruit de saison Fruit de saison



**Bon appétit !**

