












GALETTE DES ROIS

# École de SAUVETERRE DE GUYENNE

## MENUS DU MOIS DE janvier 2020



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<b>Potage tomate</b> <b>Paupiette de veau au jus</b> <b>Haricots verts</b> <b>Edam</b> <b>Galette des rois</b>	 <b>Oeufs mayonnaise</b> <b>Chili sin carne aux haricots rouges</b> <b>Riz bio</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Compote de pomme</b>	<b>Pâté de campagne</b> <b>Rôti de Bœuf vbf</b> <b>Frites</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Filet de poisson sauce Citron</b> <b>Gratin de Choux fleur</b> <b>Carré frais</b> <b>Crumble aux fruits</b>
	<b>Semaine du 6 au 10.01</b>			
	<b>Semaine du 13 au 17.01</b>	<b>Chou blanc râpé vinaigrette</b> <b>Nuggets</b> <b>Fricassée de légumes</b> <b>Petit suisse</b> <b>Chou Chantilly</b>	<b>Potage</b> <b>Cocotte de bœuf vbf Bourguignon</b> <b>Tortis</b> <b>rondelé bio</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade verte aux croûtons et copeaux de parmesan</b>  <b>Omelette</b> <b>Pommes de terre</b> <b>montcadis</b> <b>Liégeois chocolat</b>
	<b>Semaine du 20 Au 24.01</b>	<b>Potage Parmentier</b> <b>Escalope de porc au jus</b> <b>Carottes glacées</b> <b>Fromage blanc bio</b> <b>Poires façon Belle Hélène</b>	<b>Champignons a la grec</b> <b>Cuisse de Poulet rôti au thym</b> <b>Petit pois à la française</b> <b>Petit suisse</b> <b>fruit de saison</b>	 <b>Taboulé</b> <b>Quiche aux fromages</b> <b>Salade verte</b> <b>Gouda</b> <b>Fruit de saison</b>
	<b>Semaine du 27 au 31.01</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Emincé de volaille aigre doux</b> <b>Poelée de navets et champignons</b> <b>Edam</b> <b>Mousse chocolat</b>	<b>Emincé de chou, salade, pommes et emmental</b> <b>Pâtes bio</b> <b>à la Bolognaise</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade de riz</b> <b>Steak du fromager</b> <b>Wok de légumes au curry</b> <b>Babybel</b> <b>Œuf au lait</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 allergènes dans ses préparations.



Menu végétarien



Bon appétit les enfants!

