







# École de St Sauveur

## MENUS DU MOIS DE *Novembre* 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 04 au 08.11	Rosette Nuggets de poulet Salsifis mijotés Emmental Chou patissier	Chou blanc râpé raisins secs Dos de cabillaud Crème de petits légumes Riz Petit suisse Compote de fruits	Salade verte et lanières de dinde façon kebab Bœuf bourguignon VBF Pommes de terre et carottes persillées Brie Entremet vanille	Soupe de légumes Tortis carbonara Vache qui rit Fruit de saison
 Semaine du 11 au 15.11	ferié	Carottes râpées Sauté de porc au curry Coquillettes Edam Mousse légère aux fruits	Piémontaise Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco Camembert Moelleux aux agrumes	Œuf mimosa Poulet aux épices douces Semoule Fromage blanc Fruit de saison
 Semaine du 18 au 22.11	Céleri et pommes en rémoulade Emincé de dinde sauce BBQ Riz Tome blanche Poire au chocolat	Potage saint germain Blanquette de veau VBF Carottes vichy Yaourt aromatisé Fruit de saison	Betteraves à l'échalote Moules Frites Petit suisse sucré Salade de fruits	Terrine de campagne Boulettes de boeuf VBF Haricots beurre Bleu Muffins (en plaque) aux pommes
 Semaine du 25 au 29.11	Endives aux oignons frits Kefta d'agneau Purée de pommes de terre Pyrénées Banane au caramel	Wrap aux légumes Pilons de poulet marinés Choux fleurs gratinés Yaourt nature Fruit de saison	Soupe de potiron Omelette du chef Epinards à la crème Montcadis Gâteau basque	Velouté de légumes Pâtes au saumon Mimolette Panacotta

**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!

