

C'EST LA RENTRÉE!



Ecole de Petit et Saint sauveur

Menus du mois d'octobre 2018



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 1er au 7

Coleslaw au curry
Rougaille saucisse
Riz
Camembert
Fruit de saison

Oeuf chimay
Feuilleté de poisson aux petits légumes
Haricots verts persillade
Emmental
Chou vanille

Julienne de betteraves balsamique
Steak haché sauce barbecue
Pommes de terre sautées
Mimolette
Salade de fruits frais

Terrine basque
Haut de cuisse de volaille braisé
endives braisées
Yaourt au lait entier
biscuit

Semaine du 08 au 14

la cuisine de nos terroirs

Potage Saint Germain aux croutons
Mitonnée de poulet au fumet des bois
pommes au four et oignons rouges rouges
moulinée de fruits au fromage frais

Salade aux pommes ,lardons et noix
Émincés de veau et échalotes caramélisées
buternet et carottes poêlées
petit suisse au sucre
compote en croute de pain d'épices

Terrine campagnarde
Bœuf stroganoff
fondue de chou de Bruxelles
brie fermier
fruit de saison

Potage vermicelles
pot au feu de paleron à la graine de moutarde
légumes pot au feu
Toast camembert
Crumble aux fruits rouges au sablé breton

Semaine du 15 au 21

Oeuf et macédoine
Sauté de veau aux olives
Carottes vichy
Brie
Croustillant aux pommes

Potage de légumes
Saucisse de Toulouse
Flageolets
Kiri
fruit de saison

Rillettes de sardines et salade de saison
Parmentier de canard à la tome
Iles belles Hélène ,biscuit à la cuillère

Rosette et cornichons
Poisson du marché
sauce fruits de mer
Poêlée de légumes safranés
duo de compote et fromage blanc

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. 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.

Bon appétit les enfants!

