



École de Saint Sauveur

MENUS DU MOIS DE **Septembre** 2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 02 au 06.09	Melon Pâtes Bolognaises (viande VBF) Crème dessert Biscuit	Taboulé Bas carré de veau VBF Carottes sautées Petit louis Aéré aux fruits jaunes	Pâtes cocktail Escalope de dinde marinée Ratatouille Camembert Ile flottante	Sauisson sec Parmentier de poisson Salade verte Petit filou Salade de fruits
 Semaine du 09 au 13.09	Pastèque Boulettes d'agneau sauce tomate Cœur de blé Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Tomates au basilic Pilon de poulet barbecue Haricots verts Camembert Brownie	Concombre et fêta Axoa de veau VBF Riz Pilaf Emmental Compote de pommes	Piémontaise Poisson du jour Gratin de courgettes Tartare Fruit frais de saison
 Semaine du 16 au 20.09	Tomates marinées Saucisse de Toulouse Petits pois Brie Clafoutis	Croustade au cheddar Rôti de bœuf VBF Courgettes sautées Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	Journée basque Œuf mayonnaise Lomo basquaise et ses légumes Tomme noire Crème catalane	Terrine de campagne Bordure de riz au poisson et fruits de mer Crème de gruyère Compote de pommes caramélisées
 Semaine du 23 au 27.09	Carottes râpées Escalope de porc sauce au curry Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Dés de pastèque à la menthe fraîche Haut de cuisse de poulet rôti Rougail d'aubergines Cantal Tarte aux pommes	Salade au surimi Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Tome Blanche Abricot amandine	Salade de blé aux légumes d'été Poisson meunière Épinards à la crème Suisse sucré Fruit frais de saison

Informations nutritionnelles : 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. **Sabé-couleur**, Produits frais — Préparation Jûtes «Maison» — Produits laitiers

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces d'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
 * (presque tous les vins et moutardes en contiennent)

«Bon appétit les enfants!»

