



École de Saint Sauveur

MENUS DU MOIS DE

Juin



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07.06

Concombres Madras
Volaille marinée
Semoule au cumin
Kiri
Poire chocolat

Salade de tomates basilic
Dos de colin beurre nantais
Haricots verts
Edam
Broonies chocolat

Salade de pâtes Bio provençale
Échine de porc à l'ail frais
Courgettes et aubergines poêlées
Mimolette
Compote de fruit en crumble de pain d'épices

Tartine de thon à la ciboulette
Rôti de bœuf vbf
Pommes persillées
Tartare
Fruit de saison

Semaine du 10 au
14.06

Férié

Melon
Emincés de porc « charcutière »
Pâtes
Mimolette
Banane au chocolat

Oeuf Mayonnaise
Escalope viennoise et citron
Courgettes persillées
Petit louis
fruit de saison

 La Grèce
Salade grecque à la féta
Moussaka 
Six de savoie
Fromage au miel et amandes biscuit citron

Semaine du
17 au 21.06



Terrine de campagne traditionnelle
Longe de veau vbf « masdauge »
Carottes vichy
Cantal
Crumble aux fruits rouges

Pastèque à la menthe fraîche
Escalope de poisson à la crème
Frites fraîches
Buchette de chèvre
Salade de fruits

Melon
Émincé de porc à l'ananas
Risetti
Emmental
Glace

Salade de pommes de terre
Haut de cuisse de poulet au jus
Tian de légumes
Gouda
Fruit de saison

Semaine du
24 au 28.06

Melon
Volaille rôtie
Piperade
Brie
Fromage frais aux fruits de saison

Salade surimi tomates
Axoa de veau
Riz BIO
Vache qui rit
Fruit de saison

Saucisson à l'ail
Marmite de la mer
Légumes de saison BIO
Saint morêt
Glace

Pastèque
Plancha de boeuf aigre doux vbf
Pommes au four
Cantadou
Compote de fruit BIO

Semaine du
01.07 au 05.07

Betterave fraîche vinaigrette
Boulette d'agneau à l'orientale
Boullgour
Camembert
Fruit de saison Bio

Râpé de courgettes Bulgare
Escalope de volaille au basilic
tagliatelle de légumes de saison
Edam
Gâteau basque

Salade de riz BIO
Rôti de bœuf vbf
Duo de haricots sautés
Fromage
fruit de saison

Pastèque
Poisson pané
Pâtes BIO
Fromage
Glace

Informations approvisionnement : 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!

