



# École de Saint Sauveur

## MENUS DU MOIS DE



2019



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.12	Wrap de légumes Chili Riz Fromage	Mousse de volaille Poisson du jour meunière Chou fleurs béchamel Laitage	Velouté de potimarron Lasagnes épinards, chèvre et ricotta Fromage	Croustillant emmental Rôti de porc au romarin Poêlée de légumes oubliés Laitage
	Salade d'oranges Rosette	Moelleux pomme poire aux noix Tourin tomate vermicelle	Fromage blanc et spéculios Oeufs mimosa	Fruit frais de saison Potage de légumes
	Daube de bœuf VBF aux olives Pâtes Laitage Fruit frais de saison	Escalope de volaille Milanaise Epinards Fromage Pancotta et coulis	Poêlée de patates douces et butternut, Coeur de blé, crème de parmesan Laitage Brownie	Brandade de morue Salade verte Fromage Pêche Natacha
Semaine du 09 au 13.12	Salade de pommes de terre et œufs durs Pané tomate mozzarella Haricots beurre Fromage	Potage du pot Pot au feu Légumes du pot Laitage	Terrine de campagne Calamars à la romaine Pané et carottes sautés Laitage	Repas de Noël Mesclun aux avocats et crudités Sot l'y laisse de volaille suprême Gratin Dauphinois Fromage Bûche de Noël
	Fromage	Pain brioché perdu	Fruit frais de saison	
	Riz au lait			
Semaine du 16 au 20.12				

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 (variétés 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, oxydant sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moustrades en contenant), 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.

Menu végétarien



Bon appétit les enfants!

