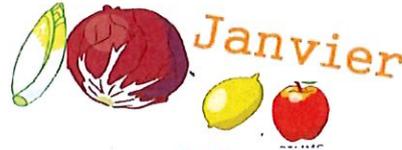




École de Saint Sauveur

MENUS DE



2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <p>Semaine du 7 Au 11</p>	<p>Râpé de radis noir et carottes à l'ail frais</p> <p>Boulettes de bœuf crème au curry</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p><i>kiri</i></p> <p>Riz au lait et caramel</p>	<p>Salade mimosa et croutons</p> <p>Bas carré de veau forestière</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p><i>Camembert</i></p> <p>Ananas au sirop pâtissier</p>	<p>Potage Cressy</p> <p>Escalope de porc aux cornichons</p> <p>Lentilles à l'ancienne</p> <p><i>Brie</i></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de concombre bulgare</p> <p>Paupiette de la mer Dieppoise</p> <p>Julienne de légumes Mornay</p> <p><i>Tartare</i></p> <p>Galette des rois</p>
 <p>Semaine du 14 Au 18</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Marinade de volaille poêlée</p> <p>Riz Madras</p> <p><i>Édam</i></p> <p>Liégeois</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pièce de bœuf braisée</p> <p>pommes vapeur</p> <p><i>Chantailou</i></p> <p>Entremet chocolat</p>	<p>Pommes de terre emmental</p> <p>Longe de porc aux pruneaux</p> <p>Carottes glacées</p> <p><i>Petit suisse nature sucré</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade au croutons et cœurs de palmiers</p> <p>Filet de colin rôti</p> <p>Pâtes aux aromates</p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Semaine du 21 au 25</p>	<p>Salade paysanne</p> <p>Joue de bœuf en daube</p> <p>Haricots palette persillade</p> <p><i>Tome noire</i></p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Potage pommes de terre citrouille</p> <p>Volaille rôtie aux petits légumes</p> <p>Petits pois à la française</p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p>biscuits sablé</p>	<p>Betteraves crues râpées</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><i>Petit filou</i></p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Œuf chimay</p> <p>Marmite de Dos de cabillaud</p> <p>Épinards gratinés</p> <p><i>Fromage</i></p> <p>Semoule au lait et raisins secs</p>
 <p>Semaine du 28 Au 01 fev</p>	<p>Boullgour en taboulé oriental</p> <p>Blanquette de dinde parisienne</p> <p>Chou fleur</p> <p><i>Duo de fromage blanc</i></p> <p>et mouliné de fruit</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Feuillantine de poisson</p> <p>Purée de légumes de saison</p> <p><i>Six de Savoie</i></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Carottes au citron</p> <p>Fricassée de porc aux olives</p> <p>Haricots vendéens</p> <p><i>Yaourt au lait entier</i></p> <p>biscuit</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Plancha de bœuf façon buffet</p> <p>Fondue de légumes de saison</p> <p><i>Kiri</i></p> <p>Œuf au lait</p>

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

Informations 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!

