



# École de Saint Sauveur

## MENUS DU MOIS DE



Mai 2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Semaine du 6 au 10 mai

<i>Râpé de carottes au citron</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Salade de pommes de terre</i>	<i>Terrine de campagne</i>
<i>Joue de porc confite</i>	<i>Volaille tex mex</i>	<i>Poisson du jour sauce citron</i>	<i>Pâtes Bolognese</i>
<i>Semoule sauce tomate</i>	<i>Haricots verts persillade</i>	<i>Gratinée de chou fleur</i>	<i>salade verte</i>
<i>Kiri</i>	<i>Camembert</i>	<i>Tartare</i>	<i>Saint Morêt</i>
<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Eclair chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de fruit frais</i>



Semaine du 13 au 17 mai

<i>Salade effiloché de jambon de pays</i>	<i>Céleri sauce aurore</i>	<i>Rillettes de thon citronnée</i>	<i>Journée provence</i>
<i>Filet de poisson provençale</i>	<i>Longe de porc sauce moutarde</i>	<i>Rôti de bœuf</i>	<i>Salade verte Niçoise</i>
<i>Boullgour</i>	<i>Jeunes carottes glacées</i>	<i>Haricots palette</i>	<i>Haut de cuisse de volaille terre et mer</i>
<i>Brie</i>	<i>Tome</i>	<i>Mousseline à la vanille</i>	<i>Riz Complet</i>
<i>Poire pochée sauce chocolat</i>	<i>Chou pâtissier</i>	<i>Eclats d'oréo</i>	<i>Chèvre</i>
			<i>Tarte à la confiture</i>

Semaine du 20 au 24 mai



<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Méli mélo de salade avocats et maïs</i>	<i>Taboulé</i>
<i>Rôti de veau</i>	<i>Boulettes de boeuf sauce tomate</i>	<i>Escalope de porc à la crème</i>	<i>Poisson du jour aux aromates</i>
<i>Epinards à la crème</i>	<i>Pâtes</i>	<i>Boullgour</i>	<i>Julienne de légumes de saison</i>
<i>Edam</i>	<i>Tartare</i>	<i>Chèvre</i>	<i>Fromage</i>
<i>Gâteau basque</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Salade de fruits frais</i>

Semaine du 27 au 31 mai



<i>Concombres</i>	<i>Macédoine aurore</i>		
<i>Mitonnée de boeuf printanier</i>	<i>Parmentier de lieu et saumon</i>	<i>ferié</i>	<i>fermé</i>
<i>Brocolis</i>	<i>Salade de saison</i>		
<i>Cantadou</i>	<i>Petit suisse</i>		
<i>Semoule au lait</i>	<i>Fruit de saison</i>		

**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 Biologiques*

**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!

