



# École de Saint Sauveur



MENUS DE



Mars

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carnaval vive les couleurs

Semaine  
Du 4  
Au 8.03

<i>Rosette</i>	<i>Salade de riz et haricots rouges</i>	<i>Friand Fromage</i>	<i>Potage cultivateur</i>
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Poisson du jour Arlequin safrané</i>	<i>Sauté de Boeuf</i>	<i>escalope de porc aux cornichons</i>
<i>Petits pois</i>	<i>Jeunes Carottes rigolotes</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Risetti pilaf</i>
<i>Petit louis</i>	<i>Brie</i>	<i>Emmental</i>	<i>chantailou</i>
<i>Fruit de saison</i>	<b>BEIGNET CHOCOLAT</b>	<i>Salade de fruits frais</i>	<i>Crème au chocolat</i>



Semaine  
Du 11  
Au 15.03

<i>Iceberg au maïs</i>	<i>céleri rémoulade</i>	<i>Potage Crecy</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>
<i>Hachis parmentier</i>	<i>Longe de porc braisée</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>filet de poisson du jour basilic</i>
<i>aux pommes de terre fraîches</i>	<i>Haricots palette</i>	<i>Pâtes</i>	<i>Chou fleur</i>
<i>yaourt au lait entier au citron</i>	<i>Camembert</i>	<i>Tartare</i>	<i>Tome grise</i>
	<i>Mousse chocolat</i>	<i>fruit de saison</i>	<i>Crumble pommes fruits rouges</i>



Semaine  
Du 18  
Au 22.03

<i>Carottes au pesto</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Terrine de campagne</i>	<i>Salade de betteraves crues aux échalotes</i>
<i>Sauté de bœuf au curry</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Volaille rôtie</i>	<i>Chipolatas</i>
<i>Gratin d'épinards</i>	<i>Riz</i>	<i>Julienne de légumes</i>	<i>Lentilles</i>
<i>cantal</i>	<i>Kiri</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Fleur de lait</i>
<i>Gâteau Basque</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Compote de fruits</i>

Semaine Du  
25 Au 29.03

<i>Saucisson ail</i>	<i>Chou Blanc aux Pommes grany</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Poisson du jour provençale</i>	<i>Boulette de bœuf</i>	<i>cassoulet</i>	<i>Rôti de dinde à la tomate</i>
<i>Purée de légumes</i>	<i>Pommes sautées</i>	<i>maison</i>	<i>Chou de Bruxelles</i>
<i>Iles flottantes</i>	<i>fromage</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Fromage frais bio et compotée de fruits</i>
<i>Biscuit</i>	<i>Bananes au chocolat</i>	<i>fruit de saison</i>	

Informations approvisionnements : 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.

Bon appétit les enfants!