



École de Saint Sauveur



MENUS DE

Février

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

CHANDELEUR

Semaine
Du 7
Au 8.02



Semaine
Du 11
Au 15.02



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<i>Coleslaw balsamique</i>	<i>Salade de pommes de terre au cervelas</i>	<i>Potage de légumes maison</i>	<i>Salamis</i>
	<i>Pâtes Bolognaise</i>	<i>Sauté de veau VBF forestière</i>	<i>Rôti de porc au cumin</i>	<i>Poisson provençale</i>
	<i>kiri</i>	<i>Haricots verts sautés</i>	<i>Haricots vendéens</i>	<i>Chou fleur en gratin</i>
	<i>Compote de fruit</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Emmental</i>	<i>tartare</i>
	<i>Compote de fruit</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crêpe au sucre</i>
	<i>Potage Saint germain</i>	<i>Salade de saison au croutons et noix</i>	<i>Potage vermicelle</i>	<i>Croustillant fromage</i>
	<i>Haut de cuisse de poulet rôti</i>	<i>Daube de bœuf VBF au curry</i>	<i>Escalope de porc dijonnaise</i>	<i>Filet de lieu à la crème</i>
	<i>Cœur de blé</i>	<i>Carottes Vichy</i>	<i>lentilles</i>	<i>Haricots plats persillés</i>
	<i>Chantailou</i>	<i>petit filou</i>	<i>Croute Noire</i>	<i>Fromage</i>
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Gâteau Basque</i>	<i>Entremet vanille</i>	<i>Salade de fruits 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 cont. iste 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!

