



Écoles de Sauveterre de Guyenne Aquitaine de Restauration

Menus du mois de



Novembre 2017

Lundi

Mardi

Mercredi
ALSH

Jeudi

Vendredi

Semaine
du
6 au 10



Radis à la croq' sel
Filet de poulet BBC
forestière
Haricots verts
Gouda
Île flottante

Salade de betteraves
Chipolatas BBC
Purée Saint Germain
St Paulin
Fruit frais de saison

Mesclun de choux et
pommes
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Chèvre
Yaourt nature sucré
BBC

Potage parmentier
Sauté de porc BBC
à l'orientale
Poêlée de légumes
Flan au chocolat
Biscuit

Terrine de campagne
BBC
Filet de colin meunière
Cœurs de blé
Petit suisse
Pomme au four
caramélisée

Semaine
du
13 au 17

Choux landais
Omelette aux pommes
de terre
Poêlée de légumes
Gouda
Mousse au chocolat

Soupe de légumes
Filet de lieu noir à la
crème
Riz madras
Emmental
Fruit frais de saison

Crème de céleri
Palette à la diable
Semoule
Cantafrais
Salade de fruits

Pommes tartare
Steak haché VBF
(AXURIA)
Épinards à la crème
Tome noire
Crème caramel

Duo carottes et céleri à
l'orange
Raviolis+râpé
Salade verte
Compote de pommes
Biscuit

Semaine
du
20 au 24

Bouillon de poule aux
vermicelles
Escalope de dinde aux
champignons
Gratin de chou fleur
Mimolette
Tarte au citron

Rosette lyonnaise
Dos de colin pané
Cœur de blé
Suisse aromatisé
Clémentine

Crudités de saison
Quiche Lorraine
Julienne de légumes
Gouda
Riz au lait

Salade de pâtes
Rôti de porc aux
pruneaux
Purée de potiron
Yaourt sucré BIO
Biscuit

Salade automnale
(marron, carotte,
champignons)
Tartiflette
Suisse
Fruit frais de saison

Semaine
du
27 au
1/12

Friand au fromage
Poulet rôti
Carottes sautées
Fromage portion
Crème dessert

Potage de légumes
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Camembert
Fruit frais de saison

Coleslaw
(carotte, chou
blanc, mayonnaise)
Poisson meunière
Riz pilaf
Yaourt aux fruits
& biscuit

Taboulé
Sauté de veau
Haricots palette
Vache qui rit
Tarte normande

Œuf mimosa
Hachis parmentier
Salade verte
Pyrénées
Compote pommes
fraises

BBC: Bleu-Blanc-Cœur est une association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour d'un objectif commun de qualité, que ce soit dans le domaine animal, environnemental ou de l'alimentation humaine.

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 arrêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. **AXURIA est une coopérative agricole et fournisseur de viandes de bœuf et de veau, races à viandes Blonde d'Aquitaine et Limousine. 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!

