



Écoles de Sauveterre de Guyenne



Menus du mois de



Janvier 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du 8 au 12

Coleslaw
(carotte, chou blanc)
Bavette grillée VBF
Haricots beurre
Emmental



GALETTE DES ROIS

Soupe de citrouille
Pavé de porc
Mogettes
Tome grise
Ananas frais

Taboulé
Boulettes d'agneau
Chou fleur béchamel
Suisse sucré
Clémentine



Un petit tour en Savoie
Salade Savoyarde
Croziflette
Salade verte
Six de Savoie
Poires à la savoyarde

Batavia emmental et croûtons
Filet de hoki sauce oseille
Purée de légumes
Flan vanille
Biscuit

Semaine du 15 au 19

Potage parmentier
Escalope de porc à la moutarde
Petits pois à la française
Bleu d'Auvergne
Pomme golden

Crêpe au fromage
Sauté de volaille à la crème
Carottes vichy
Flan au chocolat
& sa madeleine

Crudités de saison
Spaghettis VBF sauce bolognaise
Brie
Compote de fruits

Salade de riz
Filet de merlu pané
Épinards en gratin
Kiri
Far breton

Chou landais
(chou blanc, lardons)
Bœuf bourguignon VBF
Coquillettes
Petit suisse
Salade de fruits frais

Semaine du 22 au 26

Salade de pâtes
Escalope de volaille marinée
Tian de légumes
Gouda
Kiwi

Crudités de saison
Moules « marinière »
Frites
Édam
Liégeois au chocolat

Œuf mimosa
Filet de colin meunière
Purée de légumes
Mimolette
Banane

Velouté de légumes
Estouffade de bœuf VBF
Semoule
Emmental
Pomme au four

Salade de lentilles
Longe de porc braisé
Tagliatelles de légumes
Vache qui rit
Panna cotta aux fruits rouges

Semaine du 29 au 2/02

Potage de légumes
Saucisse de Toulouse grillée
Purée de pois cassés
Camembert
Fruit frais de saison

Pommes de terre tartare
Sauté de porc aux 4 épices
Poêlée de légumes
Entremet caramel beurre salé
Biscuit

Feuilleté au fromage
Bœuf VBF braisé
Carottes sautées
Yaourt nature
Salade de fruits

Betteraves vinaigrette
Blanquette de volaille
Riz pilaf
Tome grise
Compote de pommes

La chandeleur
Potage de saison
Brandade de morue
Salade verte
Emmental
Crêpe au sucre



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. **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!

