



ÉCOLE DE SAÛLEBOEUF

Menus du mois d'Avril 2017



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07
Avril

Concombres à la grecque
Émincés de volaille à
l'aigre douce
Coquillettes
Petit suisse
Compote de pommes

Taboulé aux crevettes
Steak haché VBF sauce
poivre
Haricots verts
campagnards
Fromage
Tarte aux fruits de
saison

Friand au fromage
Boudin
Purée
Yaourt sucre
Fruit de saison

Duo carottes betteraves
crues (BIO)
Poisson du marché
Épinards béchamel
Crème dessert
Meringue chocolat

Semaine du
10 au 14
Avril

Salade carnaval(chou
blanc,carottes,poivrons
verts,mais)
Poulet rôti aux herbes
Brocolis au jus
Yaourt
Madeleine maison

Houmous maison pt pain
au sésame maison
Lasagnes
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

Menu surprise

Tartine fromage
Poisson du marché
Carottes vichy(BIO)
Fromage blanc
Pain d'épices

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 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 et bonnes vacances !

