

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1676-30118
- Date début : 29 août 2022
- Date fin : 23 octobre 2022
- Nom de la société : ECOLE DE SAUVIAN
- Mail de la société : sabine.fromont@ville-sauvian.com
- Nom du menu : Scolaire 5C 1 BIO/Jour - Déjeuner



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Scolaire 5C 1 BIO/Jour - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Céleri rémoulade
Colombo de porc
Potatoes
P'tit cottentin ail et fines herbes
Compote de pommes **BIO**

Salade de pommes de terre aux échalotes
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Pilons de poulet rôti
Coquillettes
Bûche du pilat
Fruit de saison

Salade de haricots verts
Chili sin carne
Riz pour le chili
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Crêpe au fromage
Aiguillettes de poulet au paprika
Epinards **BIO** à la crème
Brie
Flan vanille nappé caramel

Melon
Sauté de volaille aux olives
Semoule **BIO**
Emmental
Beignet aux pommes

Salade verte fraîche
Boulettes de boeuf à la provençale
Petits pois **BIO** au jus
Plateau de fromages
Compote de pomme framboise

Salade de pâtes
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Fromage les Fripons
Fruit de saison

MERCREDI

Concombre à la ciboulette
Paupiette de poisson sauce crème
Purée de pommes de terre
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

Concombres sauce bulgare
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre **BIO**
Fromage blanc nature
Compote pomme banane

Salade composée (SV, Tomate, Fromage)
Pâtes au thon et sauce tomate
Camembert **BIO**
Flan chocolat

Radis rondelles
Sauté de porc à la dijonnaise
Semoule
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pommes coings

JEUDI

Tomates **BIO** à la mozzarella
Raviolis ricotta épinards sauce tomate
P'tit cottentin nature
Compote de pommes

Macédoine de légumes
Parmentier de légumes **BIO**
Courgettes fraîches à la béchamel
Lou mirabel
Fruit de saison

Friand au fromage
Nuggets de poisson
Chou fleur à la béchamel
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre vitelote
Fromage blanc et confiture de prunes
Raisin noir

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Salade de tomates
Filet de hoki sauce curry
Lentilles au jus
Chanteneige **BIO**
Liégeois à la vanille

Céleri râpé **BIO** vinaigrette
Omelette nature
Pommes vapeur
Ratatouille du chef
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Haricots verts à l'ail
Edam
Flan vanille nappé caramel

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Scolaire 5C 1 BIO/Jour - Déjeuner

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Radis rondelles
Boulettes d'agneau au jus
Lentilles **BIO** au jus
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



Salade de pois chiches marocaine
Un mafé
Yaourt nature
Ananas frais



Salade de blé **BIO**
Filet de poulet sauce aux poivrons
Petits pois carottes aux oignons
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



MARDI

Salade de pâtes
Quenelles sauce aurore
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



Salade coleslaw
Sauté de boeuf aux oignons
Macaronis **BIO**
Mimolette
Compote pomme framboise



Salade de pommes de terre
Nouilles chinoise au porc sauce soja
Brie **BIO**
Compote pomme litchi



Salade verte fraîche
Quenelles sauce aurore
Riz aux petits légumes
Mimolette
Compote de poires



MERCREDI

Salade de tomates **BIO**
Nugget's de volaille
Pommes noisettes
Tomme blanche
Compote Abricots



Cake aux courgettes du chef
Aiguillettes de poulet sauce curry
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat



Botsch
Boeuf stroganoff
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc et miel



Salade d'endives sauce tartare
Filet de lieu sauce tomate au basilic
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc nature
Tarte au flan



JEUDI

Salade verte **BIO**
Saucisse de Toulouse
Ratatouille
Riz pilaf
Vache picon
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Potage crécy **BIO** du chef
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Plateau de fromages
Flan vanille



Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)
Nuggets végétal
Potatoes et ketchup
Fromage blanc **BIO**
Brownies du chef



Velouté de légumes frais **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets persillés
Bûche du pilat
Fruit de saison



VENDREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de boeuf sauce paprika
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Salade de choux fleur vinaigrette
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards branches **BIO**
Fraidou
Fruit de saison



Friand au fromage
Moussaka Maison
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale

