

Menus du mois de

décembre 2023



École de

Saint Emilion



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles	Filet de lieu
au	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
10	Flan aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé de saison	Duo de crudités		Salade mais croûtons	Velouté de pommes de terre
11/12	Omelette de la cheffe	Filet de poisson aux petits légumes		Longe de porc braisé	Émincée de bœuf
au	Haricots plats	Écrasée de pommes de terres		Frites	Poireaux à la crème
15/12	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
11	Fruit de saison	Entremet vanille		Fruit de saison	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Betterave et pomme golden	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	
18/12	Cœur de merlu	Galettes végétariennes		Bœuf Bourguignon	
au	Riz	Dauphinois pommes de terre et carottes		Purée de choux fleur	
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	
12	Crumble	Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter					
<b>Vacances de Noël</b>					
<i>spécification</i>	<i>Férisé</i>				<i>Repas végétarien</i>
Semaine du	Noël				
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					



# École de Saint Emilion























Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
<p><b>Coleslaw</b></p> <p>  </p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p>		<p><b>Potage parisien</b></p> <p> </p>	<p><b>Carottes rappées</b></p> <p>  </p>
<p><b>Émincé de dinde au curry</b></p> <p></p>	<p><b>Sauté de veau</b></p> <p></p>		<p><b>Parmentier de butternut aux lentilles</b></p> <p> </p>	<p><b>Filet de lieu</b></p>
<p><b>Riz</b></p> <p> </p>	<p><b>Carottes</b></p> <p>  </p>		-	<p><b>Pommes de terres rissolées</b></p>
<p><b>Fromage</b></p>	<p><b>Petit suisse</b></p>		<p><b>Yaourt</b></p> <p></p>	<p><b>Fromage</b></p>
<p><b>Flan aux pommes</b></p> <p> </p>	<p><b>Fruit de saison</b></p> <p></p>		<p><b>Fruit de saison</b></p> <p></p>	<p><b>Île flottante</b></p>



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.








# École de Saint Emilion

Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Taboulé de saison  	Duo de crudités   		Salade mais croûtons 	Velouté de pommes de terre   
Omelette de la cheffe 	Filet de poisson aux petits légumes 		Longe de porc braisé 	Émincée de bœuf 
Haricots plats	Écrasée de pommes de terres   		Frites	Poireaux à la crème 
Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison  	Entremet vanille  		Fruit de saison 	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire) 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée



# École de

# Saint Emilion




## Mois de

## décembre

## 2023



**Bon appétit !**

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas végétarien			Repas de Noël
Betterave et pomme golden 	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	
Cœur de merlu	Galettes végétariennes		Bœuf Bourguignon	
Riz	Dauphinois pommes de terre et carottes   		Purée de chou fleur  	
Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	
Crumble  	Fruit de saison  		Fruit de saison 	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de **Saint Emilion**  
Mois de **décembre** 2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié				Repas végétarien
Noël				



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée
















Spécialité Traditionnelle Garantie
















Label rouge
















Indication géographique protégée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Myrtille, cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	4/12															
	Coleslaw		X	X			X									X
	Émincé de dinde au curry	X					X		X							
	Riz	X							X							
	Fromage		X													
	Fian aux pommes	X	X	X				X								
mardi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Sauté de veau	X							X							
	Carottes	X							X							
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mercredi																
jeudi	Potage parisien	X							X							
	Parmentier de butternut aux lentilles	X	X	X					X							
	-															
	Yaourt		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Carottes rappées						X									X
	Filet de lieu										X	X	X			
	Pommes de terres rissolées															
	Fromage		X													
	Île flottante	X	X	X												

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, oeufs, 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement














Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	11/12															
	Taboulé de saison	X	X	X			X	X								X
	Omelette de la cheffe		X	X												
	Haricots plats															
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mardi	Duo de crudités		X	X			X		X							X
	Filet de poisson aux petits légumes										X	X	X			
	Écrasée de pommes de terres		X													
	Fromage		X													
	Entremet vanille		X	X		X										
mercredi																
jeudi	Salade mais croûtons	X					X									X
	Longe de porc braisé	X							X							
	Frites															
	Fromage blanc		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Velouté de pommes de terre	X	X						X							
	Émincée de bœuf	X							X							
	Poireaux à la crème	X	X						X							
	Fromage		X													
	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)	X	X	X	X			X		X						

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, oeufs, 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
18/12																
lundi	Betterave et pomme golden						X									X
	Cœur de merlu										X	X	X			
	Riz	X								X						
	Fromage		X													
	Crumble	X	X					X								
mardi	Tourin à la tomate	X							X							X
	Galettes végétariennes	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	lupinois pommes de terre et carotte	X							X							
	Yaourt aux fruits		X													
mercredi																
jeudi	Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Bœuf Bourguignon	X									X					
	Purée de chou fleur	X	X								X					
	Fromage		X													
vendredi																

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, oeufs, 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement



Semaine commençant le		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> (en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2))	
lundi	25/12															
	Noël															
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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, oeufs, 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 et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement



décembre

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12 au 8/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles	Filet de lieu
N°	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
10	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
	Flan aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé de saison	Duo de crudités		Salade mais croûtons	Velouté de pommes de terre
11/12 au 15/12	Omelette de la cheffe	Filet de poisson aux petits légumes		Longe de porc braisé	Émincée de bœuf
N°	Haricots plats	Écrasée de pommes de terres		Frites	Poireaux à la crème
11	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
	Fruit de saison	Entremet vanille		Fruit de saison	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Betterave et pomme golden	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	
18/12 au 22/12	Cœur de merlu	Galettes végétariennes		Bœuf Bourguignon	
N°	Riz	Champinois pommes de terre et carottes		Purée de chou fleur	
12	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	
	Crumble	Fruit de saison		Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas végétarien</i>
Semaine du					
25/12 au 29/12	Noël				
N°					
13					