

Menus du mois de


février 2024



École de

Saint Emilion



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mimosa	Toast de Mr Seguin		Wrap de crudités	Samoussa poireaux et carottes
5/2	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Chili végétarien	Porc au caramel
au	Pomme de terre vapeur	et ses petits légumes de saison		Riz	Wok de légumes
9/2	Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
10	Compote	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			<i>MENU ENFANT</i>
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes 		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Lasagnes de bœuf
au	Riz sauté aux petits légumes	Frites		Gratin de légumes	Salade
16/2	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					





École de Saint Emilion




























Mois de

février

2024



Bon appétit !

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
			Repas végétarien	Nouvel an chinois
Salade de mimosa 	Toast de Mr Seguin 		Wrap de crudités   	Samoussa poireaux et carottes   
Poisson à la provençale 	Rôti de bœuf 		Chili végétarien 	Porc au caramel 
Pomme de terre vapeur   	et ses petits légumes de saison   		Riz 	Wok de légumes  
Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt 
Compote	Fruit frais de saison  		Fruit frais de saison  	Cake coco 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine
Protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge





École de Saint Emilion

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Tourin à la tomate 	Mardi gras Émincé de chou Aux pommes  		Carottes vinaigrette    	MENU ENFANT Velouté de légumes   
Omelette 	Sauté de volaille 		Poisson du jour	Lasagnes de bœuf 
Riz sauté aux petits légumes  	Frites		Gratin de légumes  	Salade
Yaourt 	Fromage		Fromage	Fromage blanc
Fruit frais de saison   	Beignets du mardi gras 		Liégeois vanille  	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
local et de saison



Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine
Protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



École de Saint Emilion
Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février



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



École de Saint Emilion

Mois de février

2024



Bon appétit !

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine
Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine
contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Viande de boeuf
D'origine française
















Label rouge









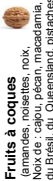






Produit frais,
local et de saison
















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, 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	5/2															
	Salade de mimosa			X			X									X
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X			
	Pomme de terre vapeur		X													
	Petit suisse		X													
	Compote															
mardi	Toast de Mr Seguin	X							X							
	Rôti de bœuf	X							X							
	et ses petits légumes de saison	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Wrap de crudités	X	X	X			X		X							X
	Chili végétarien	X							X							
	Riz	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Samoussa poireaux et carottes	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Porc au caramel	X							X							
	Wok de légumes	X	X				X									X
	Yaourt		X													
	Cake coco	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)
lundi	12/2														
	Tourin à la tomate	X									X				
	Omelette			X											
	Riz sauté aux petits légumes	X								X					
	Yaourt		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Ennée de chou Aux pommes						X								X
	Sauté de volaille	X								X					
	Frites														
	Fromage		X												
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X					
mercredi															
jeudi	Carottes vinaigrette						X								X
	Poisson du jour										X	X	X		
	Gratin de légumes	X	X							X					
	Fromage		X												
	Liégeois vanille		X			X									
vendredi	Velouté de légumes	X	X							X					
	Lasagnes de bœuf	X	X							X					
	Salade	X	X							X					
	Fromage blanc		X												
	Fruit frais de saison														

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	19/2															
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

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	26/2															
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



février

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mimosa	Toast de Mr Seguin		Wrap de crudités	Samoussa poireaux et carottes
5/2 au	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Chili végétarien	Porc au caramel
9/2	Pomme de terre vapeur	et ses petits légumes de saison		Riz	Wok de légumes
N°	Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
10	Compote	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Cake coco
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			<i>MENU ENFANT</i>
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2 au	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Lasagnes de bœuf
16/2	Riz sauté aux petits légumes	Frites		Gratin de légumes	Salade
N°	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2 au					
23/2					
N°					
12					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2 au					
1/3					
N°					
13					