

Menus du mois de



janvier 2024



École de

Saint Emilion



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férié		Vacances de la Noël		
Semaine du	Jour de l'an				
1/1					
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i>	MENU ENFANT		Épiphanie	Repas végétarien	
Semaine du	Camembert sur toast	Betterave et golden		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1	Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Blanquette de poisson
au	frites	Haricots beurre		Salade	Semoule
12/1	Gouda	Fromage		Yaourt	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois	compote	Fruit frais de saison	
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Menu à thème = La Savoie	
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Œufs mayonnaise	Bouillon de vermicelles	Salade Savoyarde	
15/1	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau	Poisson sauce citron	Tartiflette	
au	-	Riz	Brocolis	-	
19/1	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage	Gouda	
	Banane chocolat	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Matafan aux pommes	
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Repas végétarien	
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre	Salade composée	Salade d'agrumes	Rosette	
22/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau	Lasagnes épinards et chèvre	Dos de cabillaud beurre blanc	
au	Blé	Petit pois	-	Risetti aux petits légumes	
	Petit suisse	Fromage	Chante neige	Fromage blanc	
Goûter	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	Entremet Vanille	Fruit frais de saison	
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Chandeleur	
Semaine du	Tartare de pommes de terre	Carottes râpées	Salade de riz	Choux chinois aux lardons	
29/1	Omelette du cheffe	Brandade de poisson	Échine de porc	Bas carré de veau	
au	Brocolis	Salade	Gratin de choux-fleurs	Carottes et panais	
2/2	Fromage	Fromage	Emmental	Camembert	
	Fruit frais de saison	Crème caramel	Crêpe au sucre 	Fruit frais de saison	
Goûter					





École de Saint Emilion

Mois de janvier

2024



Bon appétit !

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	mercredi 3 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier
Férié	Repas végétarien			
Jour de l'an				



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 janvier 2024



Bon appétit !

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
MENU ENFANT Camembert sur toast  	Épiphanie Betterave et golden 		Repas végétarien Velouté de légumes   	Carottes râpées    
Wings de poulet sauce barbecue 	estouffade de bœuf 		Pizza au fromage	Blanquette de poisson 
frites	Haricots beurre		Salade	Semoule 
Gouda	Fromage		Yaourt 	Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Galette des rois 		compote	Fruit frais de saison 

 **Produits locaux**

 **Produit Bio**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Produit de saison**

 **Appellation d'origine contrôlée**


 **Préparation maison**

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Viande de bœuf D'origine française**

 **Label rouge**

 **Produit frais, Local et de saison**

 **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 janvier 2024



Bon appétit !

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Ice berg aux croûtons 	Œufs mayonnaise		Bouillon de vermicelles	Salade Savoyarde 
Tortellini aux légumes	Blanquette de veau 		Poisson sauce citron 	Tartiflette  
-	Riz 		Brocolis	SAVOIE 
Petit suisse aromatisé	Fromage		Fromage	Gouda
Banane chocolat  	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Matafan aux pommes  



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 janvier 2024



Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	
Potage poireaux et pommes de terre 	Salade composée 		Salade d'agrumes 	Rosette
Sauté de bœuf 	Paupiette de veau		Lasagnes épinards et chèvre 	Dos de cabillaud beurre blanc
Blé 	Petit pois 		-	Risetti aux petits légumes
Petit suisse	Fromage		Chante neige	Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire) 		Entremet Vanille 	Fruit frais de saison

Produits locaux

Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée

Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de bœuf D'origine française

Label rouge

Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée



École de Saint Emilion

Mois de janvier

2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	Chandeleur
Tartare de pommes de terre   	Carottes râpées    		Salade de riz  	Choux chinois aux lardons  
Omelette du cheffe 	Brandade de poisson 		Échine de porc 	Bas carré de veau 
Brocolis	Salade		Gratin de choux-fleurs  	Carottes et panais    
Fromage	Fromage		Emmental	Camembert
Fruit frais de saison 	Crème caramel  		Crêpe au sucre  	Fruit frais de saison 

 Produits locaux

 Produit Bio


 Appellation d'Origine Protégée


 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée


 Préparation maison














 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de bœuf 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	1/1														
	Jour de l'an														
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	8/1														
	Camembert sur toast	X	X												
	Wings de poulet sauce barbecue	X					X		X						
	frites				X										
	Gouda		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Betterave et golden		X	X			X								X
	estouffade de bœuf	X	X						X						
	Haricots beurre	X							X						
	Fromage		X												
	Galette des rois	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi															
jeudi	Velouté de légumes	X	X						X						
	Pizza au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade						X								X
	Yaourt		X												
	compote														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Blanquette de poisson	X	X						X		X	X	X		
	Semoule	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	15/1															
	Ice berg aux croûtons	X					X									X
	Tortellini aux légumes	X	X	X					X							
	-															
	Petit suisse aromatisé		X													
	Banane chocolat							X								
mardi	œufs mayonnaise		X	X			X									X
	Blanquette de veau	X	X				X		X							X
	Riz	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
	-															
mercredi	-															
	-															
	-															
	-															
	-															
	-															
jeudi	Bouillon de vermicelles	X							X							X
	Poisson sauce citron										X	X	X			
	Brocolis	X	X						X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
	-															
vendredi	Salade Savoyarde	X	X	X			X									X
	Tartiflette		X													
	-															
	Gouda		X													
	Matafan aux pommes	X	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)	
lundi	22/1															
	Potage poireaux et pommes de terre	X									X					
	Sauté de bœuf	X								X						
	Blé	X														
	Petit suisse		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade composée	X	X				X									X
	Paupiette de veau	X	X	X			X			X						
	Petit pois	X								X						
	Fromage		X													
	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	X	X	X	X			X		X						
mercredi																
jeudi	Salade d'agrumes		X				X									X
	Lasagnes épinards et chèvre	X	X	X		X				X						
	-															
	Chante neige		X													
	Entremet Vanille	X	X	X		X										
vendredi	Rosette	X	X			X										
	Dos de cabillaud beurre blanc	X	X							X		X	X	X		
	Risetti aux petits légumes	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	29/1															
	Tartare de pommes de terre	X	X	X			X									X
	Omelette du chef		X	X												
	Brocolis	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Carottes râpées		X	X			X									X
	Brandade de poisson	X	X	X							X	X	X			
	Salade						X									X
	Fromage		X													
	Crème caramel		X	X		X										
mercredi																
jeudi	Salade de riz	X	X	X			X		X							X
	Échine de porc	X							X							
	Gratin de choux-fleurs	X							X							
	Emmental		X													
	Crêpe au sucre	X	X	X												
vendredi	Choux chinois aux lardons						X									X
	Bas carré de veau	X	X						X							
	Carottes et panais	X	X						X							
	Camembert		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

janvier

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du					
1/1 au 5/1	Jour de l'an				

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>MENU ENFANT</i>	<i>Épiphanie</i>		<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Camembert sur toast	Betterave et golden		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1 au 12/1	Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Blanquette de poisson
	frites	Haricots beurre		Salade	Semoule
	Gouda	Fromage		Yaourt	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois		compote	Fruit frais de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Menu à thème = La Savoie</i>
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Œufs mayonnaise		Bouillon de vermicelles	Salade Savoyarde
15/1 au 19/1	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau		Poisson sauce citron	Tartiflette
	-	Riz		Brocolis	-
	Petit suisse aromatisé	Fromage		Fromage	Gouda
	Banane chocolat	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Matafan aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre	Salade composée		Salade d'agrumes	Rosette
22/1 au 26/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Lasagnes épinards et chèvre	Dos de cabillaud beurre blanc
	Blé	Petit pois		-	Risetti aux petits légumes
	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520
	Petit suisse	Fromage		Chante neige	Fromage blanc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
	Tartare de pommes de terre	Carottes râpées		Salade de riz	Choux chinois aux lardons
29/1	Omelette du cheffe	Brandade de poisson		Échine de porc	Bas carré de veau
2/2	Brocolis	Salade		Gratin de choux-fleurs	Carottes et panais
	Fromage	Fromage		Emmental	Camembert

	Fruit frais de saison	Crème caramel		Crêpe au sucre	Fruit frais de saison
--	------------------------------	----------------------	--	-----------------------	------------------------------