

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de St Emilion

avril 2022



Bon appétit !

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	Animation Bretagne <i>Irène</i>	<i>Marcellin</i>	 Repas Végétarien <i>J-B de la Salle</i>	<i>Julie</i>
Betterave balsamique  	Taboulé Breton  		Pommes de terre Tartare  	Chou blanc aux lardons 
Rôti de porc au jus 	Crêpe Bretonne 		Omelette aux fines herbes 	Poisson du jour Nantua  
Haricot blanc à l'ancienne 	Fricassée de carottes   		Salade verte	Pâtes au beurre  
Fromage	Fromage 		Yaourt aux fruits mixés 	Fromage 
Fruit de saison  	Far Breton Nature 		Fruit de saison  	Entremet vanille  



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de St Emilion

avril 2022



Bon appétit !

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	Menu des enfants <i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>
Croustillant au fromage 	Haricots verts salade 		Concombres à la crème  	Carottes râpées   
Escalope de volaille  	Rougail de saucisses 		Lasagnes Bolognaise 	Pavé de lieu sauce citron 
Brunoise de légumes 	Riz aux poivrons  		Petit suisse	Fleurette de chou fleur 
Fromage 	Fromage 		Fraises au sucre  	Fromage
Fruit de saison  	Chocolat liégeois maison  			Eclair au chocolat



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.