

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de St Emilion

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
PENTECOTE <i>norbert</i>	Repas végétarien <i>Gilbert</i> 	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>
	Melon 		Salade aux croûtons  	Concombres à la crème  
	Lasagnes al verde « maison »   		Pilon poulet 	Echine de porc braisée 
			Courgettes persillées région   	Petits pois à la Française 
	Emmental à la coupe		Gouda à la coupe	Petit nature sucré
	Pêche Natacha  		Glace	Biscuit 



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de St Emilion

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	 Repas végétarien <i>Jean François Régis</i>	<i>Hervé</i>
Pastèque 	Tomates  		Carottes et courgettes râpées au citron   	Friand au fromage
Sauté de dinde 	Paupiette de veau aux olives 		Omelette aux herbes 	Poisson du jour provençal 
Riz aux poivrons  	Pêlée du soleil  		Salade verte	Haricots Beurre persillade 
Kiri	Brie à la coupe		Petit suisse aromatisé	Moncady croûte noire
Fruit de saison  	Croustillant aux pommes   		Fruit de saison  	Panacotta  



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de St Emilion

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<i>Silvère</i>	 Menu Basque Animation <i>Été</i>	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	<i>Jean-Baptiste</i>
Pastèque 	Melon Jambon cru  		Salade estivale  	Rosette
Fricassée de porc aux olives 	Poulet Basque 		Escalope de dinde 	Cordon bleu
Lentilles à l'ancienne  	Riz piperade  		Pôelée provençale « maison »  	Pâtes  
Yaourt aromatisé 	Fromage		Edam 	Mimolette
Biscuit 	Gâteau Basque		Entremet vanille  	Fruit de saison région 



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de St Emilion

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Repas végétarien <i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre - Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
Radis	Salade de pommes de terre vinaigrette		Pastèque	Carottes vinaigrette bio
Ravioli	Croq fromage maison		Moussaka bœuf maison	Bordure de riz poisson et
Salade	Poêlée de légumes de saison			beurre de poireaux
Yaourt aromatisé	Kiri		Fromage	Tome noire
Biscuit	Glace		Compote	Crème dessert



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de St Emilion

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
<i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	Menu surprise <i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
Melon	Salade de pastèque à la menthe			
 	 			
Pâtes	Steak de veau			Bonnes vacances !
 				
Sauce Carbonara	Jeunes carottes persillées			
	  			
Mousse au chocolat	Edam			
Biscuit	Croustade à la compotée de fruits « maison »			
	 			



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 06 au 10.06

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)			
lundi																		
	mardi	Melon																
		Lasagnes al verde « maison »	X	X														
		Emmental à la coupe		X														
mercredi	Pêche Natacha	X	X	X														
jeudi	Salade aux croûtons	X					X											
	Pilon poulet																	
	Courgettes persillées région																	
	Gouda à la coupe		X															
	Glace		X															
vendredi	Concombres à la crème		X															
	Echine de porc braisée																	
	Petits pois à la Française	X																
	Petit nature sucré		X															
	Biscuit	X	X	X														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 13 au 17.06

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Pastèque															
	Sauté de dinde															
	Riz aux poivrons															
	Kiri		X													
	Fruit de saison															
mardi	Tomates						X									
	Paupiette de veau aux olives															
	Pôelée du soleil															
	Brie à la coupe		X													
	Croustillant aux pommes	X		X												
mercredi																
jeudi	arottes et courgettes râpées au citron						X									
	Omelette aux herbes			X												
	Salade verte						X									
	Petit suisse aromatisé		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Friand au fromage	X	X	X												
	Poisson du jour provençal									X						
	Haricots Beurre persillade															
	Moncady croûte noire		X													
	Panacotta		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 20 au 24.06

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Pastèque															
	Fricassée de porc aux olives															
	Lentilles à l'ancienne															
	Yaourt aromatisé		X													
	Biscuit	X	X	X												
mardi	Melon Jambon cru															
	Poulet Basque															
	Riz piperade															
	Fromage		X													
	Gâteau Basque	X	X	X				X								
mercredi																
jeudi	Salade estivale						X									
	Escalope de dinde															
	Pôelée provençale « maison »															
	Edam		X													
	Entremet vanille		X	X												
vendredi	Rosette							X								
	Cordon bleu	X	X	X												
	Pâtes	X														
	Mimolette		X													
	Fruit de saison région															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 27 au 01.07

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Radis															
	Ravioli	X														
	Salade						X									
	Yaourt aromatisé		X													
	Biscuit	X	X	X												
mardi	Salade de pommes de terre vinaigrette						X									
	Croq fromage maison	X	X	X												
	Poêlée de légumes de saison															
	Kiri		X					X								
mercredi	Glace		X													
jeudi	Pastèque															
	Moussaka bœuf maison															
	Fromage		X													
	Compote															
vendredi	Carottes vinaigrette bio						X									
	Bordure de riz poisson et beurre de poireaux									X						
	Tome noire		X													
	Crème dessert		X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 04 au 08.07

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Melon															
	Pâtes	X														
	Sauce Carbonara		X													
	Mousse au chocolat	X														
	Biscuit	X		X												
mardi	Salade de pastèque à la menthe															
	Steak de veau															
	Jeunes carottes persillées															
	Edam		X													
	stade à la compotée de fruits « mais	X		X												
mercredi																
jeudi																
vendredi																
		Bonnes vacances !														

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef