

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022




Ecole Elie Janailac Saint Emilion

Menus du mois

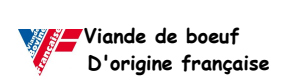
Octobre 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Repas Végétarien	Animation du mois Bordeaux		
Semaine du 03 au 07.10	Concombre à la crème Tajine de légumes de saison, Boullgour et pois chiche Comté Ile flottante	Salade de bleu de Bordeaux Poisson à la Bordelaise Riz Fromage Canelé de Bordeaux	Salade de tomates et maïs Escalope de dinde viennoise Carottes sautées Fromage blanc sucré Biscuit	Toast chèvre Porc au caramel Tortis Petit suisse sucré Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût
Semaine du 10 au 14.10	Salade mousseline d'avocat Effiloché de volaille citron vert Riz madras Crèmeux citron framboise Palmito aux zestes d'agrumes	Betterave sauce orange Lasagnes courgettes chèvre fête Salade verte Fromage blanc coulis Myrtilles Crumble pomme poire cannelle	 DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022 Salade légumes oubliés croquants miel et basilic Burger de veau VBF Purée de pommes de terre et chataigne Fromage Cookies à la fève de Tonka	Salade endives pamplemousse et Granny Poisson du jour croustillant Panko Carottes navets glacés au miel Fromage portion Mousseline Chibouste Tagada
<i>spécification</i>			Repas Végétarien	
Semaine du 17 au 21.10	Betteraves en salade Saucisse Lentilles Camembert Flan nappé caramel	Pommes de terre tartare Boulettes de boeuf VBF Courgettes sautées Yaourt nature Fruit frais de saison	Salade mimosa Omelette emmental salade verte Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Taboulé Poisson meunière Haricots palette Emmental Tarte aux pommes
<i>spécification</i>	vacances	Vacances	vacances	vacances Repas végétarien
Semaines du 24 au 28.10 et du 31.10 au 4.11	Bonnes vacances les enfants !			



Préparation maison à base de produits frais



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

École de Elie Janailac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétarien <i>Gérard</i>	Animation du mois Bordeaux <i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>
Concombre à la crème	Salade de bleu de Bordeaux		Salade de tomates et maïs	Toast chèvre
Tajine de légumes de saison, Boullgour et pois chiche	Poisson à la Bordelaise		Escalope de dinde viennoise	Porc au caramel
	Riz		Carottes sautées	Tortis
Comté	Fromage		Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré
Ile flottante	Canelé de Bordeaux		Biscuit	Fruit frais de saison

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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

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

Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Ghislain</i>	semaine du goût <i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>
Salade mousseline d'avocat	Betterave sauce orange		Salade légumes oubliés croquants miel et basilic	Salade endives pamplemousse et Granny
Effiloché de volaille citron vert	Lasagnes courgettes chèvre fêta		Burger de veau VBF	Poisson du jour croustillant Panko
Riz madras	Salade verte		Purée de pommes de terre et chataîgne	Carottes navets glacés au miel
Crèmeux citron framboise	Fromage blanc coulis Myrtilles		Fromage	Fromage portion
Palmito aux zestes d'agrumes	Crumble pomme poire cannelle		Cookies à la fève de Tonka	Mousseline Chibouste Tagada

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



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 Elie Janailac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Baudouin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	 Repas Végétarien <i>Adeline</i>	<i>Céline</i>
Betteraves en salade  	Pommes de terre tartare  		Salade mimosa 	Taboulé 
Saucisse 	Boulettes de bœuf VBF 		Omelette emmental 	Poisson meunière 
Lentilles 	Courgettes sautées  		salade verte	Haricots palette 
Camembert 	Yaourt nature 		Yaourt aromatisé 	Emmental
Flan nappé caramel  	Fruit frais de saison   		Fruit frais de saison  	Tarte aux pommes  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 03 au 07.10














		 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>	Aucun
lundi	Concombre à la crème		X													
	légumes de saison, Boulgour et po	X														
	Comté		X													
	Ile flottante	X	X	X												
mardi	Salade de bleu de Bordeaux		X				X									
	Poisson à la Bordelaise	X		X							X					
	Riz															
	Fromage		X													
	Canelé de Bordeaux	X	X	X												
jeudi	Salade de tomates et maïs						X									
	Escalope de dinde viennoise	X		X												
	Carottes sautées															
	Fromage blanc sucré		X													
	Biscuit	X	X	X				X								
vendredi	Toast chèvre	X	X													
	Porc au caramel							X								
	Tortis	X														
	Petit suisse sucré		X													
	Fruit frais de saison															

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 10 au 14.10














		 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)	Aucun
lundi	Salade mousseline d'avocat						x									
	Effiloché de volaille citron vert															
	Riz madras															
	Crèmeux citron framboise		X													
	Palmito aux zestes d'agrumes	X	X	X												
mardi	Betterave sauce orange															
	Lasagnes courgettes chèvre fête	X	X													
	Salade verte						x									
	Fromage blanc coulis Myrtilles		X													
	Crumble pomme poire cannelle	X														
mercredi																
jeudi	Les légumes oubliés croquants miel et basilic															
	Burger de veau VBF															
	Gratin de pommes de terre et châtaigne		X													
	Fromage		X													
	Cookies à la fève de Tonka	X	X	X				x								
vendredi	Salade endives pamplemousse et Granny						x									
	Poisson du jour croustillant Panko	X									x					
	Carottes navets glacés au miel															
	Fromage portion		X													
	Mousseline Chibouste Tagada	X	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 17 au 21.10














		 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)	Aucun
lundi	Betteraves en salade						X									
	Saucisse	X														
	Lentilles															
	Camembert		X													
	Flan nappé caramel		X	X				X								
mardi	Pommes de terre tartare						X									
	Boulettes de boeuf VBF															
	Courgettes sautées															
	Yaourt nature		X													
	Fruit frais de saison															
jeudi	Salade mimosa			X			X									
	Omelette emmental		X	X												
	salade verte						X									
	Yaourt aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Taboulé	X					X									
	Poisson meunière	X									X					
	Haricots palette															
	Emmental		X													
	Tarte aux pommes	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

Semaines du 24 au 28.10 et du 31.10 au











	 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, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 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)	Aucun
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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

0

	 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>	Aucun	
vendredi																
jeudi																
mercredi																
mardi																
lundi																

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