

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Elie Janailhac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 28 février	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Repas Végétarien <i>Romain</i>	Mardi Gras <i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénoé</i>	 <i>Casimir</i>
Salade Hawaïenne  	Crêpe au fromage		Potage Cultivateur   	salade de pâtes au thon  
Macaronis au basilic  	Estouffade de veau  		Cordon bleu	Poisson du marché  
Tomates mozarella	Fleurettes de brocoli  		Riz  	Salsifis persillés 
Fromage 	Fromage 		Fomage 	Yaourt 
Fruit frais de saison  	Merveilles 		Oeufs au lait  	Fruit frais de saison   

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

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.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Elie Janailhac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	 Repas Végétarien <i>Vivien</i>	<i>Rosine</i>
Potage de légumes   	Bouillon vermicelle 		Œuf mayonnaise 	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate 	Escalope de poulet au curry  		Tarte au fromage	Filet de lieu à l'Américaine  
Semoule	Choux fleur à la béchamel   		Salade verte 	Julienne de légumes 
Fromage 	Fromage blanc sucré 		Fromage	Fromage 
Crème vanillée liégeois  	Cookie aux pépites chocolat 		Fruit frais de saison   	Cake à la vanille 

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



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.










Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Elie Janailhac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Repas Végétarien <i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrice</i>	<i>Cyrille</i>
Radis à la croc'	Quiche au thon		Rillettes de sardine	Chou blanc aux pommes
 				 
Omelette du chef	Emincé de dinde aux épices		Cocotte de bœuf	Poisson meunière
			 	
Pommes de terre rissolées	Boullgour		Coquille au beurre	Carottes vichy
	 		 	  
Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
				
Pomme au four	Panacotta au coulis		Fruit frais de saison	Tarte aux poires Amandine
 	 		 	

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



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.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

École de Elie Janailhac

MARS 2022



Bon appétit !

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Repas Végétarien <i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>	menu des enfants <i>Catherine</i>	<i>Annonciation</i>
Velouté de légumes	Salade fromagère		Betteraves vinaigrette	Wrap coleslaw
Tagine de lentilles corail	Blanquette de veau		Cheeseburger	Poisson du jour
Poêlée de légumes	Riz pilaf		Frites	Haricots verts
Fromage	Fromage			Fromage
Ananas	Fruit frais de saison		Cône glacé	Fruit frais de saison

Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

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 Elie Janailhac

MARS 2022



Bon appétit !

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
Repas Végétarien <i>Gontran</i>	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>
Carottes râpées 	Chèvre chaud sur toast 		Salade de saison 	Pomme de terre tartare
Pennés 	Paupiette de veau		Haut de cuisse rôti 	Poisson du jour
aux légumes et fromage 	Petits pois à la française 		brocolis au beurre 	Haricots palette
Petit suisse	Fromage 		Fromage 	Yaourt local
Fondant au chocolat	Crumble aux fruits 		Flan au chocolat 	Fruit frais de saison

Produits locaux

Produit Bio
 Appellation d'Origine Protégée

Produit de saison
 Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de produits frais
 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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 28.02 au 04.03














		 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	Salade Hawaïenne						X									
	Macaronis au basilic	X														
	Tomates mozarella		X													
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Estouffade de veau	X														
	Fleurettes de brocoli															
	Fromage		X													
	Merveilles	X	X	X												
mercredi																
jeudi	Potage Cultivateur															
	Cordon bleu	X	X	X												
	Riz															
	Fomage		X													
	Oeufs au lait	X	X	X												
vendredi	salade de pâtes au thon	X					X				X					
	Poisson du marché										X					
	Salsifis persillés															
	Yaourt		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 07 au 11.03














		 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	Potage de légumes															
	Boulette de bœuf à la tomate	X														
	Semoule	X														
	Fromage		X													
	Crème vanillée liégeois	X	X	X												
mardi	Bouillon vermicelle	X														
	Escalope de poulet au curry															
	Choux fleur à la béchamel	X	X													
	Fromage blanc sucré		X													
	Cookie aux pépites chocolat	X	X	X												
mercredi																
jeudi	Œuf mayonnaise			X			X									
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Salade verte															
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Saucisson à l'ail															
	Filet de lieu à l'Américaine		X								X					
	Julienne de légumes															
	Fromage		X													
	Cake à la vanille	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 14 au 18.03














		 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	Radis à la croc'		X													
	Omelette du chef			X												
	Pommes de terre rissolées															
	Yaourt		X													
	Pomme au four		X													
mardi	Quiche au thon	X	X	X							X					
	Emincé de dinde aux épices															
	Boulgour	X														
	Fromage		X													
	Panacotta au coulis		X													
mercredi																
jeudi	Rillettes de sardine	X	X								X					
	Cocotte de bœuf															
	Coquille au beurre	X	X													
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Chou blanc aux pommes						X									
	Poisson meunière	X									X					
	Carottes vichy															
	Fromage		X													
	Tarte aux poires Amandine	X	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 21 au 25.03














		 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, 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	Velouté de légumes		X													
	Tagine de lentilles corail															
	Poêlée de légumes															
	Fromage		X													
	Ananas															
mardi	Salade fromagère		X													
	Blanquette de veau	X	X	X												
	Riz pilaf															
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Betteraves vinaigrette						X									
	Cheeseburger	X	X					X		x						
	Frites															
	Cône glacé	X	X	X				X								
vendredi	Wrap coleslaw	X	X	X			X									
	Poisson du jour										X					
	Haricots verts															
	Fromage		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'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 28 au 01.04

		 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	Carottes râpées						X									
	Pennés	X														
	aux légumes et fromage		X													
	Petit suisse		X													
	Fondant au chocolat	X	X	X		X		X								
mardi	Chèvre chaud sur toast	X	X													
	Paupiette de veau		X													
	Petits pois à la française															
	Fromage		X													
	Crumble aux fruits	X	X	X				X								
mercredi																
jeudi	Salade de saison						X									
	Haut de cuisse rôti															
	brocolis au beurre		X													
	Fromage		X													
	Flan au chocolat		X	X												
vendredi	Pomme de terre tartare						X									
	Poisson du jour										X					
	Haricots palette															
	Yaourt local		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