






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 Elie Janailac

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
<i>Boris</i>	 Repas végétarien <i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
Pêche farcie au thon 	Salade de tomates  		Melon region 	Pastèque 
Emincé de dinde 	Lasagnes de légumes   		Bas carré de veau braisé 	Marmite océane 
Blé  	Salade 		Ecrasé de pommes de terre  	Riz  
Yaourt nature 	Fromage bio 		Yaourt 	Fromage
Fruit de saison   	Oeuf au lait sauce caramel  		Palmier maison 	Yaourt citron framboise



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 Elie Janailac

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	Le menu des enfants <i>Achille</i>	 Repas végétarien <i>Rolande</i>
Aethusalade  	Concombres   			Melon 
Escalope de porc à l'ail 	Fricassée de dinde provençale 		Betterave et Fêta 	Tian de légumes de saison   
Courgettes persillées    	Riz ratatouille   		Nuggets maison 	salade verte  
Fromage 	Fromage bio 		Frites	Fromage
Iles flottantes	Compote de fruit		Mars glacé	Tarte au flan  



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 Elie Janailac

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas Végétarien <i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Salade de pâtes pesto	Melon		Carottes et radis rapés	Pâté de campagne
Chou fleur et oeuf dur	Riz et saucisse en rougaille		Pâtes bolognaise	Poisson du jour
Bechamel				Haricots verts bio
Petit suisse	Yaourt bio nature sucré		Liegeois maison	Fromage
Salade de fruits de saison	Financier		Langue de chat	Pain perdu grand mère



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 Elie Janailac

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Voyage en Italie <i>Didier</i>	Donatien	Sophie	Bérenger	Augustin
Tartine Roma   	Salade mais et croutons  			
Lasagne bolognaise 	Echine de porc aux pruneaux 			
Salade verte  	Courgettes  		ferié	-
Fromage	Fromage bio 			
Panacotta et son coulis  	Batonnet de glace 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.