



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances de la Toussaint</b>					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
30/10					
au					
3/11					
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Carottes râpées	Potage st germain		Salade de risetti	Salade d'agrumes
6/11	Escalope de dinde au jus	Omelette au fromage		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne
au	Petits pois carottes	Frites		Écrasé de brocolis	Gratin de pommes de terre et choux-fleurs
10/11	Fromage	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature	Fromage
	Brioche tranché façon pain perdu	Fruit frais de saison		Fruit de saison	Liégeois vanille caramel
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Velouté de légumes	Râpée de choux blanc madras		Salade verte poire pommes et noix	Croustillant fromage
13/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet
au	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut
17/11	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Pomme au four	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>Menu à thème : Ile de France</i>
Semaine du	Betteraves aux pommes	Méli-mélo de céleri et carottes		Potage Automnal	Salade d'endives aux raisins et fromage
20/11	Dos de colins au citron	Tartiflette végétarienne		Escalope de porc	Émincée de bœuf à la parisienne
au	Riz	Salade verte		Carottes	Écrasée de pommes de terre
24/11	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
	Fruit frais de saison	Œufs au lait		Fruit frais de saison	Tarte poires amandine
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Potage de légumes	Salade de choux bicolore		Œufs dur	Carottes rappées
27/11	Brandade de poisson	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes	Pâtes
au	Salade verte	Cœur de blé		Salade	Carbonara
1/12	Yaourt	Fromage		Petit suisse	Fromage
	Fruit frais de saison	Compote		Abricots mousseline	Clafoutis aux poires
Goûter					





# École de St Emilion

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.


















# École de St Emilion

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes râpées 	Repas Végétarien Potage st germain 		Salade de risetti 	Salade d'agrumes 
Escalope de dinde au jus 	Omelette au fromage 		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne 
Petits pois carottes 	Frites		Écrasé de brocolis 	Gratin de pommes de terre et choux-fleurs 
Fromage	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature 	Fromage
Brioche tranché façon pain perdu 	Fruit frais de saison 		Fruit de saison 	Liégeois vanille caramel 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.



# École de St Emilion















Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
			Repas Végétarien	
Velouté de légumes 	Râpée de choux blanc madras 		Salade verte poire pommes et noix 	Croustillant fromage 
Poisson bordelaise 	Sauté de veau 		Pâtes sauce végétarienne 	Haut de cuisse de poulet
Pommes vapeur 	Haricots beurre		-	Purée de butternut 
Yaourt 	Fromage		Fromage	Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Gâteau maison (anniversaire) 		Pomme au four 	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.





























# École de St Emilion

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	<b>Repas Végétarien</b>			<b>Menu à thème : Île de France</b>
<b>Betteraves aux pommes</b>  	<b>Méli-mélo de céleri et carottes</b>   		<b>Potage Automnal</b>  	<b>Salade d'endives aux raisins et fromage</b>  
<b>Dos de colins au citron</b>	<b>Tartiflette végétarienne</b>   		<b>Escalope de porc</b> 	<b>Émincée de bœuf à la parisienne</b> 
<b>Riz</b> 	<b>Salade verte</b>		<b>Carottes</b>    	<b>Écrasée de pommes de terre</b>  
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse</b>
<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Œufs au lait</b>  		<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Tarte poires amandine</b> 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

























# École de St Emilion

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Potage de légumes   	Salade de choux bicolore  		Œufs dur	Carottes rappées    
Brandade de poisson  	Bœuf provençale 		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes 	Pâtes  
Salade verte	Cœur de blé 		Salade	Carbonara
Yaourt 	Fromage		Petit suisse	Fromage
Fruit frais de saison 	Compote		Abricots mousseline 	Clafoutis aux poires 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française
















Label rouge
















Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée














Semaine commençant le		 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, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)
lundi	30/10														
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement














Semaine commençant le		 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, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	6/11						X									X
	Carottes râpées															
	Escalope de dinde au jus	X								X						
	Petits pois carottes	X								X						
	Fromage		X													
	Brioche tranché façon pain perdu	X	X	X	X			X								
mardi	Potage st germain	X	X							X						
	Omelette au fromage		X	X												
	Frites															
	Petit suisse aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Salade de risetti	X	X				X									X
	Poisson meunière	X									X	X	X			
	Écrasé de brocolis		X													
	Yaourt nature		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Salade d'agrumes						X									X
	Estouffade de bœuf à l'ancienne	X	X				X		X							
	Stin de pommes de terre et choux-fleur	X	X													
	Fromage		X													
	Liégeois vanille caramel		X			X										

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement
















Semaine commençant le		 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, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	13/11															
	Velouté de légumes	X	X								X					
	Poisson bordelaise	X	X									X	X	X		
	Pommes vapeur															
				X												
	Fruit frais de saison															
mardi	Râpée de chou blanc madras						X									X
	Sauté de veau	X								X						
	Haricots beurre	X								X						
	Fromage		X													
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X	X			X		X						
mercredi																
jeudi	Salade verte poire pommes et noix						X	X								X
	Pâtes sauce végétarienne	X	X	X		X				X						
	Fromage		X													
	Pomme au four															
vendredi	Croustillant fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Haut de cuisse de poulet	X								X						
	Purée de butternut		X													
	Fromage blanc		X													
	Fruit frais de saison															

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 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, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	20/11															
	Betteraves aux pommes						X									X
	Dos de colins au citron										X	X	X			
	Riz	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Méli-mélo de céleri et carottes						X		X							X
	Tartiflette végétarienne		X	X												
	Salade verte						X									X
	Fromage		X													
	Oeufs au lait		X	X												
mercredi																
jeudi	Potage Automnal	X	X						X							
	Escalope de porc	X							X							
	Carottes	X							X							
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Salade d'endives aux raisins et fromage		X				X	X								X
	Émincée de bœuf à la parisienne	X							X							
	Écrasée de pommes de terre		X													
	Petit suisse		X													
	Tarte poires amandine	X	X	X	X	X		X	X							

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 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, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	27/11															
	Potage de légumes		X						X							
	Brandade de poisson	X	X	X							X	X	X			
	Salade verte						X									X
	Yaourt		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade de choux bicolore		X				X									X
	Bœuf provençale	X							X							
	Cœur de blé	X	X													
	Fromage		X													
	Compote															
mercredi																
jeudi	Cœufs dur			X			X									X
	Salade végétarienne aux lentilles et petits pois	X	X						X							
	Salade						X									X
	Petit suisse		X													
	Abricots mouseline	X	X	X												
vendredi	Carottes rappées						X									X
	Pâtes	X	X													
	Carbonara	X	X	X					X							
	Fromage		X													
	Ciafoutis aux poires	X	X	X												

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement.



2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>spécification</b>					
<b>Semaine du</b>					
30/10 au 3/11					
<b>spécification</b>		<b>Repas Végétarien</b>			
<b>Semaine du</b>	Carottes râpées	Potage st germain		Salade de risetti	Salade d'agrumes
6/11 au 10/11	Escalope de dinde au jus  Petits pois carottes  Fromage  Brioche tranché façon pain perdu	Omelette au fromage  Frites  Petit suisse aromatisé  Fruit frais de saison		Poisson meunière  Écrasé de brocolis  Yaourt nature  Fruit de saison	Estouffade de bœuf à l'ancienne  Gratin de pommes de terre et choux-fleurs  Fromage  Liégeois vanille caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>spécification</b>				<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Semaine du</b>	Velouté de légumes	Râpée de choux blanc madras		Salade verte poire pommes et noix	Croustillant fromage
13/11 au 17/11	Poisson bordelaise  Pommes vapeur  Yaourt  Fruit frais de saison	Sauté de veau  Haricots beurre  Fromage  Gâteau maison (anniversaire)		Pâtes sauce végétarienne  -  Fromage  Pomme au four	Haut de cuisse de poulet  Purée de butternut  Fromage blanc  Fruit frais de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>spécification</b>		<b>Repas Végétarien</b>			<b>Menu à thème : Île de France</b>
<b>Semaine du</b>	Betteraves aux pommes	Méli-mélo de céleri et carottes		Potage Automnal	Salade d'endives aux raisins et fromage
20/11 au 24/11	Dos de colins au citron  Riz  Fromage  Fruit frais de saison	Tartiflette végétarienne  Salade verte  Fromage  Œufs au lait		Escalope de porc  Carottes  Fromage  Fruit frais de saison	Émincée de bœuf à la parisienne  Écrasée de pommes de terre  Petit suisse  Tarte poires amandine
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>spécification</b>		<b>Chou vert</b>			
<b>Semaine du</b>	Potage de légumes	Salade de choux bicolore		Œufs dur	Carottes râpées
27/11	Brandade de poisson	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes	Pâtes
1/12	Salade verte	Cœur de blé		Salade	Carbonara

**Yaourt**

**Fruit frais de saison**

**Fromage**

**Compote**

**Petit suisse**

**Abricots mousseline**

**Fromage**

**Clafoutis aux poires**