

Menus du mois de

mai	2023
-----	------

Site de

St Emilion Elie Janailac



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Betterave vinaigrette		Salade grecque (concombre Fêta olives noires)	Carottes râpées
01/mai	<i>1er mai</i>	Blanquette de poisson		Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
au	<i>Fête du travail</i>	Riz créole		Frites	Piperade et tortis
5/5		Yaourt nature sucré		Chanteneige	Camembert
10		Fruit de saison*		Compote	Clafoutis aux pommes
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel		Salade de tomates	Toast aux rillettes de thon
8/5	<i>Victoire 1945</i>	Croq' fromager		Axoa de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
au		Salade		Boulgour	Gratin de courgettes
12/5		Fromage frais		Mimolette	Yaourt aromatisé
11		Pomme au four et caramel		Éclair au chocolat	Fruit de saison*
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Houmous	Coleslaw			
15/5	Tortellinis épinards ricotta	Hot dog		<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
au	Salade	Pommes américaines			
19/5	Gouda	Emmental			
12	Fruit de saison*	Beignet			
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
22/5	Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf		Lasagnes aux légumes du soleil	Poisson bordelaise
au	Gratin d'aubergines	Riz		Salade verte	Carottes sautées
26/5	Yaourt nature sucré	Chanteneige		Petit suisse	Édam
13	Poire amandine	Compote aux pommes		Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire

École de St Emilion Elie Janailac

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férialé Basile	Geneviève	Odilon	Edouard	Repas Végétarien Méline
	Betterave vinaigrette  		Salade grecque (concombre Fêta olives noires)  	Carottes râpées   
1er mai	Blanquette de poisson 		Émincé de porc au caramel 	Nuggets de blé
Fête du travail	Riz créole 		Frites	Piperade et tortis  
	Yaourt nature sucré 		Chanteneige	Camembert 
	Fruit de saison* 		Compote	Clafoutis aux pommes  



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 St Emilion Elie Janailac

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié <i>Alix</i>	Repas Végétarien <i>Guillaume</i> Radis Croq'sel 	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
Victoire 1945	Croq' fromager 		Axoa de veau 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
	Salade 		Boulgour 	Gratin de courgettes  
	Fromage frais		Mimolette	Yaourt aromatisé 
	Pomme au four et caramel  		Éclair au chocolat	Fruit 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 St Emilion Elie Janailac

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	Repas USA <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Férié <i>Marius</i>	Férié <i>Sébastien</i>
Houmous 	Coleslaw  			
Tortellinis épinards ricotta	Hot dog 		Ascension	Pont de l'Ascension
Salade	Pommes américaines			
Gouda	Emmental			
Fruit de saison*  	Beignet			



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 boeuf 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 St Emilion Elie Janailac

mai 2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Rosette	Concombre vinaigrette  		Œuf dur mayonnaise 	Tomates au maïs  
Émincé de dinde provençale 	Boulettes de bœuf 		Lasagnes aux légumes du soleil  	Poisson bordelaise 
Gratin d'aubergines  	Riz 		Salade verte 	Carottes sautées   
Yaourt nature sucré 	Chanteneige		Petit suisse	Édam
Poire amandine 	Compote aux pommes		Fruit de saison* 	Gâteau d'anniversaire 



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.

