

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

Ecole de Saint Emilion

Menus du mois

Janvier 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du 03 au 07.01	Potage de légumes Paupiette de veau au jus Petits pois à la française Fromage Compote pomme banane	Oufs mayonnaise Chili sin carne aux haricots rouges Riz Fromage blanc Galette des rois		Salade de saison Rôti de Bœuf vbf Frites Yaourt aux fruits Fruit de saison	Pâté de campagne Filet de poisson du jour Carottes braisées Fromage Crumble aux pommes
Goûter					
spécification		<i>Repas Végétarien</i>		MENU ENFANT	
Semaine du 10 au 14.01	Potage Crécy Cocotte de bœuf VBF Bourguignon Tortis Fromage Fruit de saison	Pomme de terre tartare Omelette Fricassée de légumes Yaourt vanille Tuiles aux amandes maison		Tourin tomate et vermicelle Panini jambon de dinde et fromage Frites Glace	Salade et pain viennois au fromage Calamars à la romaine Écrasé de brocolis Fromage Fruit de saison
Goûter					
spécification	<i>Menu végétarien</i>				
Semaine du 17 au 21.01	Potage de légumes Lentilles et lentilles corail végétal Fromage Financier maison	Friand au fromage Poulet rôti au thym Haricots plats Yaourt nature sucré Fruit de saison		Potage poireaux et pommes de terre Escalope de porc au jus Gratin de chou fleur Petit suisse Banane Chantilly	Betteraves vinaigrette Poisson du marché Purée de pommes de terre Fromage Ile flottante
Goûter					
spécification			<i>Repas Végétarien</i>		
Semaine du 24 au 28.01	Bruschetta Émincé de volaille sauce aigre douce Poêlée de légumes Fromage Mousse chocolat	Émincé de chou, salade, pommes et emmental Pâtes à la Bolognaise Petit filou Fruit de saison		Wrap de légumes Hachis parmentier végétal Salade verte Fromage Crème caramel	Soupe aux petits pois Échine de porc rôtie Haricots Vendéens Fromage blanc et coulis Amaretti maison
Goûter					

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

Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Appellation géographique protégée

École de Saint Emilion

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.



Janvier 2022

Bon appétit !

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
<i>Geneviève</i>	Repas Végétarien <i>Odilon</i> 	<i>Edouard</i>	<i>Méline</i>	<i>Raymond</i>
Potage de légumes   	Œufs mayonnaise 		Salade de saison   	Pâté de campagne
Paupiette de veau au jus	Chili sin carne aux haricots rouges 		Rôti de Bœuf vbf   	Filet de poisson du jour 
Petits pois à la française 	Riz 		Frites	Carottes braisées    
Fromage 	Fromage blanc 		Yaourt aux fruits 	Fromage 
Compote pomme banane	Galette des rois		Fruit de saison   	Crumble 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.

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de Saint Emilion

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<i>Guillaume</i>	Repas Végétarien <i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	MENU ENFANT <i>Yvette</i>	<i>Nina</i>
Potage Crécy	Pomme de terre tartare		Tourin tomate et vermicelle	Salade et pain viennois au fromage
Cocotte de bœuf VBF Bourguignon	Omelette		Panini jambon de dinde et fromage	Calamars à la romaine
Tortis	Fricassée de légumes		Frites	Écrasé de brocolis
Fromage	Yaourt vanille		Glace	Fromage
Fruit de saison	Tuiles aux amandes maison			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.

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de Saint Emilion

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Menu végétarien <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	 <i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>
Potage de légumes   	Friand au fromage		Potage poireaux et pommes de terre  	Betteraves vinaigrette  
Lentilles et lentilles corail  	Poulet rôti au thym  		Escalope de porc au jus  	Poisson du marché  
végétal	Haricots plats		Gratin de chou fleur   	Purée de pommes de terre  
Fromage 	Yaourt nature sucré 		Petit suisse 	Fromage 
Financier maison 	Fruit de saison  		Banane Chantilly 	Ile flottante



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.
































La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de Saint Emilion

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	 Repas Végétarien <i>Angèle</i>	<i>Thomas d'Aquin</i>
Bruschetta 	Émincé de chou, salade, pommes et emmental  		Wrap de légumes   	Soupe aux petits pois   
Émincé de volaille sauce aigre douce  	Pâtes 		Hachis parmentier végétal  	Échine de porc rôtie  
Poêlée de légumes   	à la Bolognaise 		Salade verte 	Haricots Vendéens 
Fromage 	Petit filou		Fromage 	Fromage blanc et coulis 
Mousse chocolat	Fruit de saison  		Crème caramel  	Amaretti maison 



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

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de Saint Emilion

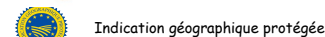
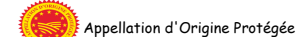
Janvier 2022



Bon appétit !

samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre














Goûters



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 07.01














		 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															
	Paupiette de veau au jus															
	Petits pois à la française	X														
	Fromage		X													
	Compote pomme banane															
mardi	Œufs mayonnaise			X			X									
	Chili sin carne aux haricots rouges															
	Riz															
	Fromage blanc		X													
	Galette des rois	X	X	X				X								
mercredi																
jeudi	Salade de saison															
	Rôti de Bœuf vbf															
	Frites															
	Yaourt aux fruits		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Pâté de campagne							X								
	Filet de poisson du jour										X					
	Carottes braisées															
	Fromage		X													
	Crumble 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

Semaine du 10 au 14.01














		 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 Crécy															
	Cocotte de bœuf VBF Bourguignon	X														
	Tortis	X														
	Fromage		X													
	Fruit de saison															
mardi	Pomme de terre tartare		X													
	Omelette			X												
	Fricassée de légumes															
	Yaourt vanille		X													
	Tuiles aux amandes maison	X		X			X									
mercredi																
jeudi	Tourin tomate et vermicelle	X														
	Panini jambon de dinde et fromage		X													
	Frites															
	Glace		X	X			X									
vendredi	Salade et pain viennois au fromage	X	X	X												
	Calamars à la romaine										X					
	Écrasé de brocolis															
	Fromage		X													
	Fruit 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 17 au 21.01














		 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	Potage de légumes															
	Lentilles et lentilles corail végétal		X													
	Fromage		X													
	Financier maison	X	X	X				X								
mardi	Friand au fromage	X	X	X												
	Poulet rôti au thym															
	Haricots plats															
	Yaourt nature sucré		X													
mercredi	Fruit de saison															
jeudi	Potage poireaux et pommes de terre															
	Escalope de porc au jus															
	Gratin de chou fleur	X	X													
	Petit suisse		X													
	Banane Chantilly		X													
vendredi	Betteraves vinaigrette															
	Poisson du marché										X					
	Purée de pommes de terre		X													
	Fromage		X													
	Ile flottante		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 24 au 28.01














		 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, pistachés)</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	Bruschetta	X																
	Emincé de volaille sauce aigre douce																	
	Poêlée de légumes																	
	Fromage		X															
	Mousse chocolat		X			X												
mardi	Salade de chou, salade, pommes et emmental																	
	Pâtes	X																
	à la Bolognaise		X															
	Petit filou																	
	Fruit de saison																	
mercredi																		
jeudi	Wrap de légumes	X	X	X														
	Hachis parmentier végétal																	
	Salade verte																	
	Fromage		X															
	Crème caramel		X	X														
vendredi	Soupe aux petits pois																	
	Échine de porc rôtie																	
	Haricots Vendéens																	
	Fromage blanc et coulis		X															
	Amaretti maison			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

0

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 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					

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