

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
spécification				Menu enfant	
Semaine du 29.11 au 03.12	Potage Crécy Spaghettis En carbonara végétale Yaourt aux fruits Fruit frais de saison	Pomme de terre tartare Steak hache VBF Gratin de choux fleurs Fromage Panacotta coulis de fruits		Rillettes de sardines Hot dog Frites Fromage Glace	Coleslaw Poisson du jour Haricots plats Fromage Riz au lait au caramel
Goûter					
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du 06 au 10.12	Oeufs mimosa Lasagnes Ricotta et trévisé Fromage Salade d'agrumes	Betterave vinaigrette Hachis parmentier Salade de saison Fromage blanc sucré Fruit frais de saison		Velouté de potimarron Pot au feu de volaille Poêlée de carottes et navets Fromage Tarte au flan vanillée	Potage Dubarry Poisson du maraîcher sauce à l'ail Brocolis sautés Yaourt local Palmier maison
Goûter					
spécification	Repas Végétarien			Repas de Noël	
Semaine du 13 au 17.12	Potage poireaux pommes de terre Omelette au fromage Salade verte Fromage Pain perdu	Salade Hawaïenne à l'ananas Roti de veau au jus Petits pois à la française Fromage Clémentine		Saumon fumé sur son toast Sauté de canard à l'orange Gratin Dauphinois Fromage Profiterole sauce chocolat	Pâté de campagne Poisson crème de poireaux Poelée de légumes oubliés Fromage Vanille liégeois
Goûter				Et Smarties	
spécification	vacances	Vacances / végété	vacances	vacances	vacances
Semaine du 20 au 24.12					
Goûter					
spécification	vacances	Vacances / végété	vacances	vacances	vacances
Semaine du 27 au 31.12					
Goûter					



Produit Bio

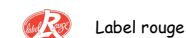


Produit de saison

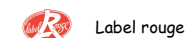
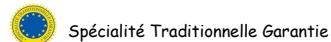
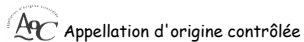
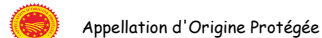


Préparation maison à base de produits frais

Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison




École de Saint Emilion

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
<i>Saturnin</i>	<i>André</i> 	<i>Florence</i>	Menu enfant <i>Viviane</i>	<i>François Xavier</i>
Potage Crécy     	Pomme de terre tartare 		Rillettes de sardines   	Coleslaw  
Spaghettis 	Steak hache VBF		Hot dog 	Poisson du jour
En carbonara végétale 	Gratin de choux fleurs  		Frites	Haricots plats
Yaourt aux fruits 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
Fruit frais de saison 	Panacotta coulis de fruits  		Glace	Riz au lait au caramel   



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 grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

École de Saint Emilion

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
Repas Végétarien <i>Nicolas</i>	 <i>Ambroise</i>	<i>Immaculée Conception</i>	<i>Pierre Fourier</i>	<i>Romarc</i>
Oeufs mimosa  	Betterave vinaigrette 		Velouté de potimarron  	Potage Dubarry  
Lasagnes 	Hachis parmentier  		Pot au feu de volaille  	Poisson du maraîcher sauce à l'ail 
Ricotta et trévis 	Salade de saison 		Poêlée de carottes et navets 	Brocolis sautés
Fromage 	Fromage blanc sucré 		Fromage 	Yaourt local 
Salade d'agrumes  	Fruit frais de saison  		Tarte au flan vanillée 	Palmier 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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

École de Saint Emilion

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Repas Végétarien <i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	Repas de Noël <i>Alice</i>	<i>Gaël</i>
Potage poireaux pommes de terre	Salade Hawaïenne à l'ananas		Saumon fumé sur son toast	Pâté de campagne
   				
Omelette au fromage	Roti de veau au jus		Sauté de canard à l'orange	Poisson crème de poireaux
				
Salade verte	Petits pois à la française		Gratin Dauphinois	Poelée de légumes oubliés
				  
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
				
Pain perdu	Clémentine		Profiterole sauce chocolat	Vanille liégeois
  				

Et Smarties



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 grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

École de Saint Emilion

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 20 décembre	mardi 21 décembre	mercredi 22 décembre	jeudi 23 décembre	vendredi 24 décembre
vacances <i>Théophile</i>	 Vacances / végété <i>Hiver</i>	vacances <i>Françoise Xavière</i>	vacances <i>Armand</i>	vacances <i>Adèle</i>



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

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

École de Saint Emilion

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 27 décembre	mardi 28 décembre	mercredi 29 décembre	jeudi 30 décembre	vendredi 31 décembre
vacances <i>Jean</i>	Vacances / végé <i>Innocents</i> 	vacances <i>David</i>	vacances <i>Roger</i>	vacances <i>Sylvere</i>

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29.11 au 03.12














		 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															
	Spaghettis	X	X	X												
	En carbonara végétale		X													
	Yaourt aux fruits		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Pomme de terre tartare		X	X												
	Steak hache VBF															
	Gratin de choux fleurs	X	X	X												
	Fromage		X													
	Panacotta coulis de fruits		X													
mercredi																
jeudi	Rillettes de sardines		X				X				X					
	Hot dog	X														
	Frites															
	Fromage		X													
	Glace		X					X								
vendredi	Coleslaw			X												
	Poisson du jour										X					
	Haricots plats															
	Fromage		X													
	Riz au lait au caramel		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 06 au 10.12














		 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	Oeufs mimosa			X												
	Lasagnes	X	X	X												
	Ricotta et trévisé		X													
	Fromage		X													
	Salade d'agrumes															
mardi	Betterave vinaigrette						X									
	Hachis parmentier		X													
	Salade de saison						X									
	Fromage blanc sucré		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Velouté de potimarron		X													
	Pot au feu de volaille															
	Poêlée de carottes et navets															
	Fromage		X													
	Tarte au flan vanillée															
vendredi	Potage Dubarry	X	X	X												
	Poisson du maraîcher sauce à l'ail		X								X					
	Brocolis sautés															
	Yaourt local		X													
	Palmier maison							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 13 au 17.12














		 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 poireaux pommes de terre															
	Omelette au fromage			X												
	Salade verte						X									
	Fromage		X													
	Pain perdu	X	X	X				X								
mardi	Salade Hawaïenne à l'ananas						X									
	Roti de veau au jus															
	Petits pois à la française	X														
	Fromage		X													
	Clémentine															
mercredi																
jeudi	Saumon fumé sur son toast										X					
	Sauté de canard à l'orange															
	Gratin Dauphinois		X													
	Fromage		X													
	Profiterole sauce chocolat		X													
vendredi	Et Smarties							X								
	Pâté de campagne	X	X													
	Poisson crème de poireaux										X					
	Poelée de légumes oubliés															
	Fromage		X													
Vanille liégeois		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 20 au 24.12














	 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															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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 27 au 31.12

	 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																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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