

ATTENTION : TOUTE MODIFICATION EST A FAIRE SUR CETTE FEUILLE LA, EN AUCUN CAS SUR LES FEUILLES SUIVANTES !!!

Afin d'éviter les erreurs sur les onglets suivants, merci de faire des « copier-coller » et ne pas « couper-coller » les cellules

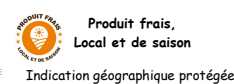
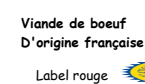
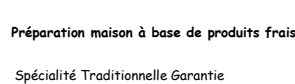
**Ecole de Saint Emilion
Elie Janailiac**

Menus du mois

Décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification					
Semaine du 28.11 au 02.12	Potage poireaux pommes de terre Poisson du jour sauce aux poivrons Brocolis sautés Fromage blanc sucré Palmier maison	Oeuf mimosa Lasagnes Bolognaise Salade verte Fromage Clémentine		Velouté de potimarron Pot au feu de volaille et ses légumes Fromage Gâteau d'anniversaire	Betterave vinaigrette Paupiette de veau Écrasé de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit frais de saison
Goûter					
spécification	<i>Repas Végétarien</i>			<i>Animation du mois Maroc</i>	
Semaine du 06-janv.	Potage Dubarry Omelette au fromage Salade verte Fromage Panacotta et coulis de fruit	Rillettes Poisson crème de poireaux Poêlée de légumes oubliés Fromage Pomme au four		Potage de là-bas Couscous poulet et ses légumes Fromage Orange à la cannelle	Tartine mousse de thon Saucisse grillée Haricots coco cuisinés Yaourt local Fruit de saison
Goûter					
spécification	<i>Menu du chef pour les enfants</i>		<i>Repas Végétarien</i>		<i>Repas de Noël</i>
Semaine du 12 au 16 .12	Concombre vinaigrette Cordon Bleu Frites Fromage Crumble aux pommes	Velouté de légumes Pennes et sa Brunoise de légumes Yaourt aux fruits Fruit frais de saison		<i>Repas de Noël</i>	Carottes et golden rapées Steak haché VBF Gratin de choux-fleurs Fromage Entremet vanillé
Goûter					
spécification	<i>Bonnes vacances les enfants</i>				
Semaine du 19 au 23.12					
Goûter					
spécification	<i>Bonnes vacances les enfants</i>				
Semaine du 26 au 30.12					
Goûter					



ATTENTION : TOUTE MODIFICATION EST A FAIRE SUR CETTE FEUILLE LA, EN AUCUN CAS SUR LES FEUILLES SUIVANTES !!!

Afin d'éviter les erreurs sur les onglets suivants, merci de faire des « copier-coller » et ne pas « couper-coller » les cellules

L M M J V S D L M M J V S D L M M J V S D L M M J
ia SaturnirAndré FlorenVivianFrançcBarbaiGéraldNicolaAmbrolmmacPierre RomaiDanielJeanniLucie Odile Ninon Alice Gaël GatienUrbainThéopHiver Franç

31/12/2022 01/01/2023

V S D L M

ArmanAdèle Noëi Etienne Jean InnocenDavid Roger

Sylvère



rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de Saint Emilion
































Elie Janaillic

Décembre 2022



Bon appétit !

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 28 novembre	mardi 29 novembre	mercredi 30 novembre	jeudi 1 décembre	vendredi 2 décembre
Jacques de la Marche	Saturnin	André	Florence	Viviane
Potage poireaux pommes de terre   	Œuf mimosa  		Velouté de potimarron   	Betterave vinaigrette  
Poisson du jour sauce aux poivrons 	Lasagnes Bolognaises  		Pot au feu de volaille 	Paupiette de veau 
Brocolis sautés  	Salade verte 		et ses légumes   	Écrasé de pommes de terre    
Fromage blanc sucré  	Fromage		Fromage	Petit suisse sucré
Palmier maison 	Clémentine 		Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais 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 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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

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

Elie Janailliac

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 5 décembre	mardi 6 décembre	mercredi 7 décembre	jeudi 8 décembre	vendredi 9 décembre
			Animation du mois Maroc Immaculée Conception	
Gérald	Nicolas	Ambroise		Pierre Fourier
Potage Dubarry  	Rillettes		Potage de là-bas 	Tartine mousse de thon 
Omelette au fromage 	Poisson crème de poireaux  		Coucou poulet 	Saucisse grillée 
Salade verte     	Poêlée de légumes oubliés   		et ses légumes   	Haricots coco cuisinés 
Fromage	Fromage 		Fromage	Yaourt local
Panacotta et coulis de fruit   	Pomme au four  		Orange à la cannelle  	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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

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

Elie Janailiac

Décembre 2022



Bon appétit !

lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	mercredi 14 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 décembre
Menu du chef pour les enfants Jeanne-Françoise de Chantal	Repas Végétarien Lucie	Odile	Repas de Noël Ninon	Alice
Concombre vinaigrette 	Velouté de légumes 			Carottes et golden rapées
Cordon Bleu	Pennes 			Steak haché VBF
Frites	et sa Brunoise de légumes 		Repas de Noël	Gratin de choux-fleurs
Fromage	Yaourt aux fruits 			Fromage
Crumble aux pommes 	Fruit frais de saison 			Entremet vanillé

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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

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 2022



Bon appétit !

lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	mercredi 21 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
Urbain	Théophile	Hiver	Françoise Xavière	Armand
Bonnes vacances les enfants				



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

1

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 2022



Bon appétit !

lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	mercredi 28 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
Etienne	Jean	Innocents	David	Roger
Bonnes vacances les enfants				

Goûters



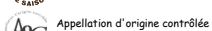
Produit Bio



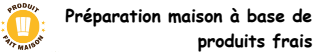
Appellation d'Origine Protégée



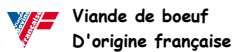
Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



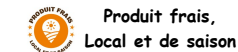
Spécialité Traditionnelle Garantie



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.

Semaine du 28.11 au 02.12

		 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 poireaux pommes de terre																
	Poisson du jour sauce aux poivrons		X								X						
	Brocolis sautés																
	Fromage blanc sucré		X														
	Palmier maison	X	X	X				X									
mardi	Œuf mimosa		X	X			X										
	Lasagnes Bolognaise	X	X	X													
	Salade verte						X										
	Fromage		X														
	Clémentine																
jeudi	Velouté de potimarron		X														
	Pot au feu de volaille et ses légumes																
	Fromage		X														
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X													
vendredi	Betterave vinaigrette						X										
	Paupiette de veau																
	Écrasé de pommes de terre		X														
	Petit suisse sucré		X														
	Fruit frais 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

Semaine du		 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 Dubarry		X													
	Omelette au fromage		X	X												
	Salade verte						X									
	Fromage															
	Panacotta et coulis de fruit		X													
mardi	Rillettes															
	Poisson crème de poireaux		X								X					
	Poêlée de légumes oubliés															
	Fromage		X													
	Pomme au four															
mercredi																
jeudi	Potage de là-bas		X													
	Coucou poulet et ses légumes															
	Fromage		X													
	Orange à la cannelle															
vendredi	Tartine mousse de thon		X								X					
	Saucisse grillée															
	Haricots coco cuisinés															
	Yaourt local		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














Semaine du 12 au 16 .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	Concombre vinaigrette						X										
	Cordon Bleu	X	X	X				X									
	Frites																
	Fromage		X														
	Crumble aux pommes	X	X					X									
mardi																	
		Velouté de légumes		X													
		Pennes et sa Brunoise de légumes	X	X	X												
		Yaourt aux fruits		X													
		Fruit frais de saison															
mercredi																	
jeudi																	
		Repas de Noël															
vendredi		Carottes et golden rapées					X										
		Steak haché VBF															
		Gratin de choux-fleurs	X	X													
		Fromage		X													
		Entremet vanillé		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














Semaine du 19 au 23.12

	 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		X													
	Bonnes vacances les enfants	X													
			X												
mardi															
				X			X							X	
			X												
mercredi		X					X							X	
		X													
			X												
jeudi		X		X			X							X	
			X												
		X	X	X			X								
vendredi		X												X	
										X	X	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

Semaine du 26 au 30.12

		 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	Bonnes vacances les enfants						X				X	X	X		X		
		X	X	X				X									
		X															
mardi		X					X									X	
		X															
			X														
mercredi		X	X														
		X	X	X													
			X														
jeudi		X					X									X	
			X														
		X	X	X				X									
vendredi		X		X													
		X															
			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