

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



# Ecole Saint Emilion

## Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i>	Repas végétarien <i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Rosette	Tomates mozarella		Concombre vinaigrette	Tortis à la grecque (courgettes olives noires et fêta)
Escalope de volaille au romarin	Omelette à plat		Jambon grillé	Emincé de boeuf aux oignons
Courgettes persillées	Pommes de terre sautées à l'ailet		Risetti	Haricots beurre persillade
Petit filou	Yaourt nature sucré		Fromage blanc aux fraises	Fromage
Crumble aux fruits	Fruit de saison		Biscuit	Salade de fruits

**Goûters :**



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



Gâteau d'anniversaire



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.