














La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites...  
Cruées, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

# École de St Savin

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
<i>Marcelle</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	<b>Chandeleur</b> <i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
<b>Potage de légumes BIO</b> Champ à ferme	<b>Salade d'endives aux pommes</b>		<b>Soupe de potiron</b>	<b>Chou fleur mimosa BIO</b>
 			 	 
<b>Rôti de porc Dijonnaise</b> SAVI	<b>Gratin de tortis BIO</b> montagnard au potiron		<b>Cordon bleu</b>	<b>Boules d'agneau façon kebab</b>
 	 			
<b>Lentilles BIO</b>			<b>Purée de céleri</b>	<b>Semoule BIO</b>
				
<b>Fromage blanc BIO</b>	<b>Fromage BIO</b>		<b>Fromage BIO</b>	<b>Fromage BIO</b>
				
<b>Salade de fruits</b>	<b>Far breton MAISON au lait BIO</b>		<b>Crêpe de la Chandeleur</b>	<b>Liégeois</b>
	 			



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 carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

# École de St Savin

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Repas Végétarien <i>Eugénie</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Notre Dame de Lourdes</i>
Céleri mayonnaise	Potage légumes d'antan		MENU D' ANIMATION BURGER	Wrap de saison
Parmentier lentilles et patates douces BIO	Pilons de poulet marinés		Samoussa (haché de veau Le Bioneur)	Poisson provençale
Salade Verte	Gratin de chou fleurs BIO		Burger à la tome (Steak Le Bioneur)	Carottes sautées BIO
Fromage BIO	Fromage BIO		Frites	Yaourt local BIO
Entremets caramel beurre salé au lait BIO	Tarte aux pommes		Mousse au chocolat (oeufs Tizac) Biscuit	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 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.

**INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES**

Semaine du 31 .01 au 04.02














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	<b>Aucun</b>
lundi	potage de légumes BIO Champ à ferme															
	Rôti de porc Dijonnaise SAVI				X	X	X	X	X							
	Lentilles BIO	X														
	Fromage blanc BIO		X													
	Salade de fruits															
mardi	Salade d'endives aux pommes															
	Stin de tortis BIO montagnard au pot	X	X			X	X	X	X							
	Fromage BIO		X													
	Far breton MAISON au lait BIO	X	X	X		X		X								
mercredi																
jeudi	Soupe de potiron															
	Cordon bleu	X	X	X		X	X	X	X							
	Purée de céleri		X			X		X	X							
	Crêpe de la Chandeleur	X	X	X				X	X							
vendredi	Chou fleur mimosa BIO		X					X								
	Boules d'agneau façon kebab	X	X	X		X			X							
	Semoule BIO	X														
	Fromage BIO		X													
	Liégeois		X			X		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 07 au 11.02

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	<b>Aucun</b>
lundi	Céleri mayonnaise	X		X	X		X	X	X							
	Spaghettis lentilles et patates douces BIO	X	X			X		X	X							
	Salade Verte															
	Fromage BIO		X													
mardi	Remets caramel beurre salé au lait BIO		X			X		X	X							
	Potage légumes d'antan															
	Pilons de poulet marinés	X			X				X							
	Gratin de chou fleurs BIO	X	X		X	X		X	X							
	Fromage BIO		X													
jeudi	Tarte aux pommes	X	X	X		X		X	X							
	MENU D' ANIMATION BURGER															
	Burger au fromage (haché de veau Le Bioneur)	X		X			X	X	X							
	Burger à la tomate (Steak Le Bioneur)		X		X	X			X							
vendredi	Frites															
	Bouffe au chocolat (oeufs Tizac) Biscuits	X	X		X	X	X	X	X							
	Wrap de saison	X	X		X	X		X	X							
	Poisson provençale										X					
	Carottes sautées BIO		X													
	Yaourt local BIO		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