

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de St SAVIN

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
<b>Repas Végétarien</b> <i>Boris</i> 	<i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
<b>Salade de pâtes BIO pesto</b>   	<b>Melon</b>		<b>Carottes et radis rapés</b>  	<b>Pâté de campagne</b> 
<b>Chou fleur BIO et œuf dur BIO</b> 	<b>Riz BIO et saucisse en rougaille</b>  		<b>Pâtes bolognaise BIO</b>  	<b>Chunk de poisson aux céréales</b> 
<b>Du champ à la ferme Béchamel</b>   	<b>MASSONIERE</b>			<b>Haricots verts bio</b> 
<b>Vache qui rit BIO</b> 	<b>Yaourt BIO nature sucré</b> 		<b>Liégeois</b>	<b>Kiri chèvre BIO</b> 
<b>Compote de fruit Pomme ananas</b>	<b>Biscuit</b>		<b>Biscuit bio</b> 	<b>Palmito aux pommes maison</b> 



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de St SAVIN

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>Solange</i> 	<i>Estelle</i>	<i>Achille</i>	<i>Rolande</i>
<b>Tomates</b> 	<b>Oeuf mayonnaise</b>  		<b>Melon</b> 	<b>Saucisson ail</b> 
<b>Steak de porc IGP Sud Agro à la moutarde</b> 	<b>Feuilleté au chèvre</b> 		<b>Haut de cuisse de poulet BRUN</b> 	<b>Pâtes BIO</b> 
<b>Lentilles bio à l'ancienne</b> 	<b>Brocolis bio</b> 		<b>Ratatouille fraîche BIO</b>  	<b>Océane</b>
<b>Yaourt bio</b> 	<b>Petit suisse BIO</b> 		<b>Fromage bio</b> 	<b>Mimolette BIO</b> 
<b>Biscuit</b>	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Flan patissier</b> 	<b>Fruit de saison</b>



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de St SAVIN

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas végétarien <i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	MENU ANIMATION Couscous <i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Salade de lentilles bio 	Rapé de courgettes BIO au citron 		Houmous sur tartine 	Pastèque 
Pizza fromage	Brochette de poisson panée 		Coucous merguez du Domaine des Faures 	Grillade de porc IGP Sud Agro au jus aillé 
Salade de saison bio 	Riz BIO 		et ses légumes Bio 	Piperade bio 
Petit suisse BIO 	Fromage bio 		Yaourt BIO 	Fromage bio 
Glace	Crème dessert		Biscuit	Yaourt bio citron framboise



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de St SAVIN

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
 <i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
Rosette 	Salade maïs et croutons			
Poisson du jour 	Echine de porc IGP Sud Agro aux pruneaux  		Férié	-
Tortis bio au beurre 	Courgettes bio  			
Tartare ail et fines herbes bio 	Fromage bio 			
Salade de fruits de saison 	Batonnet de glace vanille			



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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 saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de St SAVIN

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<i>Ferdinand</i>	<i>Visit. de la Ste Vierge</i>	<i>Justin</i>	Le menu des enfants <i>Blandine</i>	Repas végétarien <i>Kévin</i>
Pastèque 	Tomates 			Melon 
Escalope de porc à l'ail IGP Sud Agro  	Fricassée de dinde provençale BRUN   			Tian de légumes de saison et pommes de terre  
Pommes steak house	Riz ratatouille BIO   			
Fromage BIO 	Fromage bio			Fromage bio 
Iles flottantes Au lait BIO 	Compote de fruit			Tarte au chocolat 



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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 02 au 06.05

		 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 SO <sub>2</sub> )
lundi	Salade de pâtes BIO pesto	X				X	X	X		X					
	Chou fleur BIO et œuf dur BIO														
	Du champ à la ferme Béchamel	X	X	X	X		X	X	X						
	Vache qui rit BIO		X												
	Compote de fruit Pomme ananas							X							
mardi	Melon														
	Riz BIO et saucisse en rougaille	X			X	X	X	X							
	MASSONIERE														
	Yaourt BIO nature sucré		X		X	X			X						
	Biscuit	X		X	X	X		X		X					
mercredi															
jeudi	Carottes et radis rapés				X		X								
	Pâtes bolognaise BIO	X			X	X		X	X						
	Liégeois		X			X	X	X	X						
	Biscuit bio	X	X	X		X		X		X					
vendredi	Pâté de campagne		X			X	X	X							
	Chunk de poisson aux céréales	X	X	X	X	X		X							
	Haricots verts bio				X										
	Kiri chèvre BIO		X												
	Palmito aux pommes maison	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 09 au 13.05

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <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> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	Tomates														
	Porc IGP Sud Agro à la moutarde				X		X	X	X						
	Lentilles bio à l'ancienne														
	Yaourt bio		X												
	Biscuit	X	X	X	X			X		X					
mardi	Oeuf mayonnaise			X	X	X	X	X	X						
	Feuilleté au chèvre	X	X		X	X		X							
	Brocolis bio														
	Petit suisse BIO		X												
	Fruit de saison														
jeudi	Melon														
	Haut de cuisse de poulet BRUN														
	Ratatouille fraîche BIO														
	Fromage bio		X												
	Flan patissier	X	X	X		X		X		X					
vendredi	Saucisson ail														
	Pâtes BIO	X		X											
	Océane														
	Mimolette BIO		X												
	Fruit de saison														

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 16 au 20.05

		 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)	
lundi	Salade de lentilles bio															
	Pizza fromage	X		X	X	X		X		X						
	Salade de saison bio															
	Petit suisse BIO		X													
	Glace		X		X	X		X		X						
mardi	Rapé de courgettes BIO au citron															
	Brochette de poisson panée	X	X	X	X			X	X							
	Riz BIO															
	Fromage bio		X													
	Crème dessert	X	X	X		X		X								
mercredi																
jeudi	Houmous sur tartine	X	X	X		X		X		X						
	cous merguez du Domaine des Faures et ses légumes Bio															
	Yaourt BIO		X													
	Biscuit	X	X	X				X		X						
vendredi	Pastèque															
	llade de porc IGP Sud Agro au jus aillé															
	Piperade bio															
	Fromage bio		X													
	Yaourt bio citron framboise		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 23 au 27.05

		 <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, pistachés)</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>lundi</b>	Rosette															
	Poisson du jour															
	Tortis bio au beurre	<b>X</b>	<b>X</b>					<b>X</b>		<b>X</b>						
	Tartare ail et fines herbes bio															
	Salade de fruits de saison															
<b>mardi</b>	Salade mais et croutons	<b>X</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>						
	Steak de porc IGP Sud Agro aux pruneaux															
	Courgettes bio															
	Batonnet de glace vanille	<b>X</b>	<b>X</b>													
<b>mercredi</b>																
<b>jeudi</b>	Férié															
<b>vendredi</b>																

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 30.05 au 06.06

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 <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 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>		
<b>lundi</b>	Pastèque																
	Escalope de porc à l'ail IGP Sud Agro																
	Pommes steak house																
	Fromage BIO		<b>X</b>														
	Iles flottantes Au lait BIO	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>							
<b>mardi</b>	Tomates																
	Fricassée de dinde provençale BRUN																
	Riz ratatouille BIO																
	Fromage bio		<b>X</b>														
	Compote de fruit																
<b>mercredi</b>																	
<b>jeudi</b>																	
<b>vendredi</b>	Melon																
	le légumes de saison et pommes de terre																
	Fromage bio																
	Tarte au chocolat																

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