

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

# École de St SAVIN

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
<b>PENTECOTE</b> <i>norbert</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>
	<b>Taboulé maison BIO</b>  		<b>Melon</b>	<b>Pâté de campagne</b> 
	X 		<b>Pâtes BIO</b> 	<b>Chunk volaille</b> 
	<b>Haricots verts BIO</b> 		<b>Sauce carbonnara au lait BIO</b>  	<b>Chou fleur BIO</b> 
	<b>Camembert à la coupe BIO</b> 		<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Kiri chèvre BIO</b> 
	<b>Compote de pommes BIO</b> 		<b>Biscuit BIO</b> 	<b>Salade de fruits 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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

# École de St SAVIN

Jun 2022



Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>Elisée</i> 	<i>Germaine</i>	<i>Jean François Régis</i>	<i>Hervé</i>
<b>Pastèque</b>	<b>Tomates</b>		<b>Melon</b>	<b>Rosette</b> 
<b>Fricassée de porc BIO aux olives Le pré vert</b>    	X		<b>Escalope de dinde</b> 	<b>Pâtes BIO</b> 
<b>Lentilles à l'ancienne BIO</b> 	<b>Salade verte de saison</b>		<b>Pôlée provençale BIO « maison »</b>  	<b>Océane</b>
<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 	<b>Fromage BIO</b> 		<b>Edam BIO</b> 	<b>Mimolette BIO</b> 
<b>Biscuit BIO</b> 	<b>Iles flottantes</b> 		<b>Entremet vanille au lait BIO</b>  	<b>Fruit de saison région</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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

# École de St SAVIN

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Repas végétarien <i>Silvère</i>				MENU ITALIEN Producteurs Locaux <i>Jean-Baptiste</i>
Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes vinaigrette bio		Pastèque	Tartine grillée au chèvre BIO du foin dans les bottes
Croq fromage « maison »	X		Kefta d'agneau	Lasagnes Bolognese BIO La ferme du domaine des faures
Coleslaw de légumes de saison BIO			Semoule BIO	
Kiri BIO	Tomme noire		Fromage BIO	Fromage BIO
Glace	Crème dessert BIO		Compote BIO	Fruit de saison région



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Produits locaux



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.

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

# École de St SAVIN

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre - Paul</i>	 Repas végétarien <i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
Terrine de campagne 	Tomates		Carottes et courgettes râpées au citron BIO  	Pastèque
Pavé de poisson provençal 	X 		Hachis parmentier végétal « maison » BIO  	Rougaille saucisse   
Haricots beurre persillade BIO 	Pôlée du soleil BIO  		Du champ à la ferme 	Riz BIO 
Moncady croute noire BIO 	Brie à la coupe BIO 		Petit suisse aromatisé BIO 	Samos BIO 
Fruit de saison	Croustillant aux pommes		Fruit de saison	Crème dessert BIO 



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, fenouil, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

# École de St SAVIN

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
Repas végétarien <i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	Menu surprise <i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
Melon	Concombres			
Lasagnes al verde « maison »	X			Bonnes vacances !
BIO	Petits pois à la française BIO			
Bleu à la coupe	Fromage blanc BIO			
Chou vanille	Fruits au sirop			



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 06 au 10.06

		 <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>lundi</b>		<b>X</b>														
<b>mardi</b>	Taboulé maison BIO	<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>						
	Dos de colin pôelé à la farine	<b>X</b>										<b>X</b>				
	Haricots verts BIO															
	Camembert à la coupe BIO		<b>X</b>													
	Compote de pommes BIO															
<b>mercredi</b>																
<b>jeudi</b>	Melon															
	Pâtes BIO	<b>X</b>														
	Sauce carbonnara au lait BIO		<b>X</b>													
	Liégeois chocolat		<b>X</b>					<b>X</b>								
	Biscuit BIO	<b>X</b>		<b>X</b>				<b>X</b>								
<b>vendredi</b>	Pâté de campagne		<b>X</b>			<b>X</b>			<b>X</b>							
	Chunck volaille	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>						
	Chou fleur BIO															
	Kiri chèvre BIO		<b>X</b>													
	Salade de fruits 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

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 13 au 17.06

		 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, pistachés)	 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	Pastèque															
	Fricassée de porc BIO aux olives Le pré vert	X														
	Lentilles à l'ancienne BIO															
	Yaourt aromatisé BIO		X			X		X	X							
	Biscuit BIO	X	X	X	X	X		X								
mardi	Tomates															
	Quiche au fromage	X	X	X		X		X	X							
	Salade verte de saison															
	Fromage BIO		X													
	Iles flottantes		X	X		X		X	X							
mercredi																
jeudi	Melon															
	Escalope de dinde	X														
	Pôelée provençale BIO « maison »															
	Edam BIO		X													
	Entremet vanille au lait BIO		X			X		X		X						
vendredi	Rosette															
	Pâtes BIO	X			X											
	Océane										X	X				
	Mimolette BIO		X													
	Fruit de saison région															

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 20 au 24.06		 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 pommes de terre vinaigrette			X			X	X	X	X						
	Croq fromage « maison »	X	X	X		X		X	X	X						
	Coleslaw de légumes de saison BIO															
	Kiri BIO		X													
	Glace		X			X			X							
mardi	Carottes vinaigrette bio				X		X									
	Bordure de riz BIO poisson et beurre de poireaux	X	X			X					X	X				
	Tomme noire		X													
	Crème dessert BIO		X			X		X		X						
jeudi	Pastèque															
	Kefta d'agneau	X														
	Semoule BIO	X														
	Fromage BIO		X													
	Compote BIO															
vendredi	Tartine grillée au chèvre BIO du foin dans les bottes	X	X													
	Lasagnes Bolognaise BIO La ferme du domaine des faures	X	X			X	X		X							
	Fromage BIO		X													
	Fruit de saison région															

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 27 au 01.07		 <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>	
lundi	Terrine de campagne		X			X	X		X							
	Pavé de poisson provençal	X	X			X			X		X	X				
	Haricots beurre persillade BIO															
	Moncady croute noire BIO		X													
	Fruit de saison															
mardi	Tomates															
	Paupiette de veau aux olives	X				X	X		X							
	Pôlée du soleil BIO															
	Brie à la coupe BIO		X													
	Croustillant aux pommes	X	X	X		X		X		X						
mercredi																
jeudi	Carottes et courgettes râpées au citron BIO															
	Hachis parmentier végétal « maison » BIO	X	X		X	X		X	X							
	Du champ à la ferme															
	Petit suisse aromatisé BIO		X			X		X	X							
	Fruit de saison															
vendredi	Pastèque															
	Rougaille saucisse															
	Riz BIO															
	Samos BIO		X													
	Crème dessert BIO		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

**INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES**

Semaine du 04 au 08.07

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 <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 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>		
<b>lundi</b>	Melon																
	Lasagnes al verde « maison »	X	X		X	X	X	X	X								
	BIO																
	Bleu à la coupe		X														
	Chou vanille	X	X			X		X	X								
<b>mardi</b>	Concombres																
	Echine de porc BIO Le pré vert locale braisée	X															
	Petits pois à la française BIO																
	Fromage blanc BIO		X														
	Fruits au sirop																
<b>mercredi</b>																	
<b>jeudi</b>		X															
<b>vendredi</b>	Bonnes vacances !																

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