

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole St SAVIN

Menus du mois

Septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Vacances	Vacances	Vacances	Rentrée scolaire	
Semaine du 01.09 au 02.09				Gaspacho de melon Gratin de Torsade BIO Sauce bolognaise BIO Tranche d'emmental BIO Pot de glace	Taboulé BIO frais à la menthe Escalope de volaille Légumes du soleil BIO Petits Suisses sucrés BIO Salade de pêches
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 05 au 09.09	Tranche de pastèque Piccata de veau au chorizo Grain de blé BIO St Nectaire Liegeoise caramel	Camembert BIO chaud sur toast Poulet au cheddar Tian de légumes BIO Vache qui rit BIO Salade de fruits frais		Caviar d'aubergines et mouillette Tortilla Espagnole Oeufs Tizac Salade verte Camembert BIO Abricots crumble maison	Wrap du chef Dos de colin tapenade verte Riz créole BIO Yaourt sucré BIO Pêche
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 12 au 16.09	Salade Estivale Grillade de porc BIO sauce barbecue Pomme de terre Sautées Jeune Cantal Abricots rôtis au thym	Salade de riz BIO Basquaise Filet de poisson Meunière Courgettes BIO persillées Fromage blanc BIO Salade de nectarine		Tomates au basilic Tempura de dinde Blettes sauce tomate Mimolette BIO Croustade aux pommes et amandes	Oeufs Tizac mayonnaise Chili sin carné BIO Aux haricots rouges Chevretine BIO Coupe de raisin
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 19 au 23.09	Concombre au fromage blanc Longe de porc BIO aux abricots Gratin de courgettes BIO Kiri BIO Gâteau d'anniversaire	Coleslaw de courgettes BIO Tarte tomate et chèvre Salade verte Yaourt nature sucré BIO Salade de fruits frais		Menu des enfants	Pastèque Lieu roti crème de paprika Semoule BIO Emmental BIO Glace
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 26.09 au 31.09	Salade de pâtes BIO au pesto Filet de dinde au four Ratatouille fraîche BIO Suisses BIO Donut's	Brick Mozzarella Marinière de poisson Spaghetti BIO Fromage blanc BIO Nectarine		Concombre BIO au sésame Jambon roti au miel Pommes de terre au four Edam BIO Glace	Salade crespie d'oignons Dauphinois de légumes gratiné Fromage BIO Clafoutis BIO aux raisins
Goûter					



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole St SAVIN

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
Vacances <i>Fiacre</i>	 Vacances <i>Aristide</i>	Vacances <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Gaspacho de melon  	Taboulé BIO frais à la menthe  
			Gratin de Torsade BIO  	Escalope de volaille 
			Sauce bolognaise BIO   	Légumes du soleil BIO   
			Tranche d'emmental BIO 	Petits Suisses sucrés BIO 
			Pot de glace	Salade de pêches  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.































Ecole St SAVIN

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	mercredi 7 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Tranche de pastèque 	Camembert BIO chaud sur toast  		Caviar d'aubergines et mouillette  	Wrap du chef 
Piccata de veau au chorizo  	Poulet au cheddar  		Tortilla Espagnole Oeufs Tizac    	Dos de colin tapenade verte 
Grain de blé BIO  	Tian de légumes BIO   		Salade verte	Riz créole BIO 
St Nectaire Appellation d'Origine Protégée	Vache qui rit BIO 		Camembert BIO 	Yaourt sucré BIO 
Liegeoise caramel	Salade de fruits frais  		Abricots crumble maison  	Pêche 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



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.

EcoleSt SAVIN

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i>	Repas Végétarien <i>Renaud</i>
Salade Estivale 	Salade de riz BIO Basquaise 		Tomates au basilic 	Oeufs Tizac mayonnaise
Grillade de porc BIO sauce barbecue 	Filet de poisson Meunière 		Tempura de dinde 	Chili sin carné BIO
Pomme de terre Sautées	Courgettes BIO persillés 		Blettes sauce tomate	Aux haricots rouges
Jeune Cantal	Fromage blanc BIO		Mimolette BIO 	Chevretine BIO
Abricots rôtis au thym 	Salade de nectarine 		Croustade aux pommes et amandes 	Coupe de raisin

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole St SAVIN

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i> 	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Concombre au fromage blanc  	Coleslaw de courgettes BIO  			Pastèque 
Longe de porc BIO aux abricots  	Tarte tomate et chèvre  			Lieu roti crème de paprika 
Gratin de courgettes BIO   	Salade verte		Menu des enfants	Semoule BIO 
Kiri BIO 	Yaourt nature sucré BIO 			Emmental BIO 
Gâteau d'anniversaire 	Salade de fruits frais  			Glace

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française


Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

 Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



EcoleSt SAVIN
























La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade de pâtes BIO au pesto  	Brick Mozzarella 		Concombre BIO au sésame  	Salade crespie d'oignons 
Filet de dinde au four 	Marinière de poisson 		Jambon roti au miel 	Dauphinois de 
Ratatouille fraîche BIO  	Spaghetti BIO 		Pommes de terre au four	légumes gratiné 
Suisses BIO 	Fromage blanc BIO 		Edam BIO 	Fromage BIO 
Donut's	Nectarine 		Glace	Clafoutis BIO aux raisins   

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf
D'origine françaiseProduit 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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01,09 au 02.09

		 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															
mardi															
mercredi															
jeudi	Gaspacho de melon														
	Gratin de Torsade BIO	X	X			X		X	X						
	Sauce bolognaise BIO					X		X	X						
	Tranche d'emmental BIO		X												
	Pot de glace	X		X		X		X	X						
vendredi	Taboulé BIO frais à la menthe	X				X			X						
	Escalope de volaille														
	Légumes du soleil BIO														
	Petits Suisses sucrés BIO		X												
	Salade de pêches														

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 05 au 09.09		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	Tranche de pastèque														
	Piccata de veau au chorizo					X		X							
	Grain de blé BIO														
	St Nectaire		X												
	Liegeoise caramel		X			X		X	X						
mardi	Camembert BIO chaud sur toast	X	X			X		X							
	Poulet au cheddar		X			X		X	X						
	Tian de légumes BIO														
	Vache qui rit BIO		X												
	Salade de fruits frais														
mercredi															
jeudi	Caviar d'aubergines et mouillette	X			X				X						
	Tortilla Espagnole Oeufs Tizac		X	x											
	Salade verte														
	Camembert BIO		X												
	Abricots crumble maison	X	X			X		X		X					
vendredi	Wrap du chef	X			X		x	X		X					
	Dos de colin tapenade verte														
	Riz créole BIO														
	Yaourt sucré BIO		X												
	Pêche														

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 12 au 16.09		 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 Estivale			X			X	X	X	X					
	Brillade de porc BIO sauce barbecue	X	X	X		X		X	X	X					
	Pomme de terre Sautées														
	Jeune Cantal		X												
	Abricots rôtis au thym														
mardi	Salade de riz BIO Basquaise				X	X	X	X							
	Filet de poisson Meunière		X		X	X		X	X	X	X				
	Courgettes BIO persillés														
	Fromage blanc BIO		X												
	Salade de nectarine														
mercredi															
jeudi	Tomates au basilic														
	Tempura de dinde														
	Blettes sauce tomate	X													
	Mimolette BIO		X												
	Croustade aux pommes et amandes														
vendredi	Oeufs Tizac mayonnaise			X	X	X	X	X	X						
	Chili sin carné BIO	X			X	X		X	X						
	Aux haricots rouges							X	X						
	Chevretine BIO		X												
	Coupe de raisin														

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 19 au 23.09

		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 ₂)
lundi	Concombre au fromage blanc		X			X			X						
	Longe de porc BIO aux abricots														
	Gratin de courgettes BIO														
	Kiri BIO		X												
	Gâteau d'anniversaire														
mardi	Coleslaw de courgettes BIO				X	X	X		X						
	Tarte tomate et chèvre	X	X			X	X		X						
	Salade verte														
	Yaourt nature sucré BIO		X												
	Salade de fruits frais	X	X	X		X	X	X		X					
mercredi															
jeudi															
	Menu des enfants														
vendredi	Pastèque														
	Lieu roti crème de paprika		X			X			X		X				
	Semoule BIO	X													
	Emmental BIO		X												
	Glace		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 26.09 au 31,09		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 pâtes BIO au pesto	X			x	X			X						
	Filet de dinde au four														
	Ratatouille fraîche BIO														
	Suisses BIO		X												
	Donut's	X	X			X		X	X						
mardi	Brick Mozzarella	X	X												
	Marinière de poisson	X	X								x				
	Spaghetti BIO	X													
	Fromage blanc BIO		X												
	Nectarine														
mercredi															
jeudi	Concombre BIO au sésame									X					
	Jambon roti au miel														
	Pommes de terre au four														
	Edam BIO		X												
	Glace		X			X		X	X						
vendredi	Salade crespie d'oignons														
	Dauphinois de légumes gratiné	X	X			X		X							
	Fromage BIO		X												
	Clafoutis BIO aux raisins	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