



Ecole St SAVIN

Menus du mois de



Novembre

2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		Toussaint		ALSH
Semaine du 31/10 au 04/11		1er novembre		
<i>spécification</i>	Repas Végétarien			
Semaine du 07 au 11.11	Velouté de légumes BIO Poisson bordelaise Riz BIO Chanteneige BIO Fruit frais de saison	Petite salade mimosa Pilaf de quinoa aux patates douces, carottes et petits pois BIO Chèvre BIO Brioche perdue	Pommes de terre tartare Haut de cuisse de poulet rôti BRUN Mijotée de légumes racines BIO(carottes navets panais) Emmental BIO Tarte aux pommes	Armistice 1918
<i>spécification</i>	Repas Végétarien			
Semaine du 14 au 18.11	Soupe de potiron BIO Escalope de dinde forestière BRUN Haricots plats Fromage portion BIO Muffin aux pépites de chocolat	Betteraves aux pommes Sauté de boeuf VBF BIO Pré vert Coquillettes BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit frais de saison	Petite salade de pâtes BIO Poisson du marché Ecrasé de brocolis BIO Camembert BIO Compote	Salade de lentilles BIO Tartiflette végétarienne Salade verte Petit suisse aromatisé BIO Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	Repas Végétarien			
Semaine du 21 au 25.11	Velouté de légumes BIO Couscous veggie BIO (semoule, pois chiche, carottes) Fromage portion BIO Oeufs au lait BIO	Carottes râpées BIO Saucisse grillée VPF Massonière Lentilles BIO Kiri BIO Fruit frais de saison	Coleslaw (carottes et chou rouge) Sauté de porc à la cévenole BIO Pré vert Haricots blancs Gouda Salade de fruits d'automne	Rosette Poisson meunière Epinards à la crème BIO Mimolette BIO Gâteau d'anniversaire

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



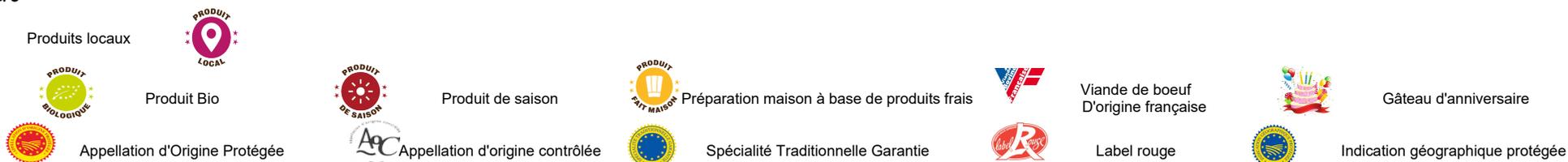
Indication géographique protégée



Bon appétit !

lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Quentin	Toussaint Toussaint	Défunts	 Hubert	ALSH Charles
	1er novembre			

Goûters



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Bon appétit !

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Carine</i>	 Repas Végétarien <i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 18</i>
Velouté de légumes BIO   	Petite salade mimosa  		Pommes de terre tartare 	
Poisson bordelaise 	Pilaf de quinoa aux 		Haut de cuisse de poulet rôti BRUN 	Armistice 1918
Riz BIO 	patates douces, carottes et petits pois BIO  		Mijotée de légumes racines BIO(carottes navets panais)   	
Chanteneige BIO 	Chèvre BIO 		Emmental BIO 	
Fruit frais de saison 	Brioche perdue 		Tarte aux pommes  	

Goûters

Produits locaux 

Produit Bio Produit de saison Préparation maison à base de produits frais Viande de boeuf D'origine française Gâteau d'anniversaire

 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.

École de St SAVIN

2022



Bon appétit !

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	Repas Végétarien <i>Aude</i>
Soupe de potiron BIO	Betteraves aux pommes		Petite salade de pâtes BIO	Salade de lentilles BIO
 	 		 	 
Escalope de dinde forestière BRUN	Sauté de bœuf VBF BIO Pré vert		Poisson du marché	Tartiflette végétarienne
	   			 
Haricots plats	Coquillettes BIO		Ecrasé de brocolis BIO	Salade verte
			 	
Fromage portion BIO	Yaourt aromatisé BIO		Camembert BIO	Petit suisse aromatisé BIO
				
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais de saison		Compote	Fruit frais de saison
				

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de bœuf
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



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.

Bon appétit !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Repas Végétarien <i>Présentation</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	 <i>Catherine</i>
Velouté de légumes BIO  	Carottes râpées BIO 		Coleslaw (carottes et chou rouge) 	Rosette 
Couscous veggie BIO  	Saucisse grillée VPF Massonnière 		Sauté de porc à la cévenole BIO Pré vert   	Poisson meunière 
(semoule, pois chiche, carottes)	Lentilles BIO 		Haricots blancs 	Epinards à la crème BIO  
Fromage portion BIO	Kiri BIO 		Gouda	Mimolette BIO 
Oeufs au lait BIO 	Fruit frais de saison 		Salade de fruits d'automne  	Gâteau d'anniversaire 

 Produits locaux
  Produit Bio
  Produit de saison
  Préparation maison à base de produits frais
  Viande de boeuf D'origine française
 Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Spécialité Traditionnelle Garantie
 Label rouge
 Indication géographique protégée
 Gâteau d'anniversaire

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 07 au 11.11

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun
lundi	Velouté de légumes BIO															
	Poisson bordelaise	X				X		X			X					
	Riz BIO															
	Chanteneige BIO		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Petite salade mimosa			X		X	X									
	Pilaf de quinoa aux légumes doux, carottes et petits pois BIO															
	Chèvre BIO		X													
	Brioche perdue	X	X	X		X										
jeudi	Pommes de terre tartare			X	X		X									
	Haut de cuisse de poulet rôti BRUN															
	légumes racines BIO(carottes navets panais)															
	Emmental BIO		X													
	Tarte aux pommes	X	X	X				X								
vendredi	Armistice 1918															

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 14 au 18.11

		 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)	Aucun
lundi	Soupe de potiron BIO															
	Escalope de dinde forestière BRUN															
	Haricots plats															
	Fromage portion BIO		X													
	Muffin aux pépites de chocolat	X	X	X	X			X								
mardi	Betteraves aux pommes						X									
	Sauté de boeuf VBF BIO Pré vert															
	Coquillettes BIO	X														
	Yaourt aromatisé BIO		X													
	Fruit frais de saison															
jeudi	Petite salade de pâtes BIO	X		X			X									
	Poisson du marché										X					
	Ecrasé de brocolis BIO															
	Camembert BIO		X													
	Compote															
vendredi	Salade de lentilles BIO						X									
	Tartiflette végétarienne		X													
	Salade verte						X									
	Petit suisse aromatisé 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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 21 au 25.11		 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)	Aucun
lundi	Velouté de légumes BIO															
	Couscous veggie BIO (semoule, pois chiche, carottes)	X														
	Fromage portion BIO		X													
	Oeufs au lait BIO		X	X				X		X						
mardi	Carottes râpées BIO						X									
	Saucisse grillée VPF Massonière	X														
	Lentilles BIO															
	Kiri BIO		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Coleslaw (carottes et chou rouge)			X	X		X									
	uté de porc à la cévenole BIO Pré vert															
	Haricots blancs															
	Gouda		X													
	Salade de fruits d'automne															
vendredi	Rosette	X														
	Poisson meunière	X	X								X					
	Epinards à la crème BIO		X													
	Mimolette BIO		X													
	Gâteau d'anniversaire	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

0

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun
vendredi																
jeudi																
mercredi																
mardi																
lundi																

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