



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche mimosa	Bouillon de vermicelles		Céleri BIO rémoulade	Mini-nems et salade verte
5/2	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Chili végétarien BIO	Porc au caramel
au	Purée	et ses petits légumes BIO de saison		Riz BIO	Wok de légumes BIO
9/2	Petit suisse BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Yaourt BIO
10	Compote BIO	Fruit frais de saison		Crème dessert BIO	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes 		Carottes BIO vinaigrette	Velouté de légumes BIO
12/2	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
au	Riz BIO sauté aux petits légumes	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes BIO	Boullgour BIO
16/2	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					





École de St SAVIN

Mois de

février

2024



Bon appétit !

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
			Repas végétarien	Nouvel an chinois
Salade de mâche mimosa  	Bouillon de vermicelles 		Céleri BIO rémoulade   	Mini-nems et salade verte
Poisson à la provençale 	Rôti de bœuf 		Chili végétarien BIO  	Porc au caramel 
Purée 	et ses petits légumes BIO de saison   		Riz BIO 	Wok de légumes BIO   
Petit suisse BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Yaourt BIO 
Compote BIO 	Fruit frais de saison 		Crème dessert BIO 	Cake coco 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine
Protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



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.



École de St SAVIN

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Tourin à la tomate 	Mardi gras Émincé de chou Aux pommes  		Carottes BIO vinaigrette  	Velouté de légumes BIO  
Omelette 	Sauté de volaille 		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)   
Riz BIO sauté aux petits légumes  	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes BIO  	Boullgour BIO 
Yaourt BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 
Fruit frais de saison 	Beignets du mardi gras  		Liégeois vanille	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, local et de saison



Indication géographique protégée



École de St SAVIN

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
	 		 	 
	  			 
 			 	
				
				

 **Produits locaux**

 **Produit Bio**

 **Produit de saison**

 **Préparation maison**

 **Viande de boeuf
D'origine française**

 **Produit frais,
Local et de saison**
 **Indication géographique
protégée**

 **Appellation d'Origine
Protégée**

 **Appellation d'origine
contrôlée**

 **Spécialité Traditionnelle
Garantie**

 **Label rouge**

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

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine
Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine
contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
local et de saison



Indication géographique
protégée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Myrtille, cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	5/2															
	Salade de mâche mimosa			X			X									X
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X			
	Purée		X													
	Petit suisse BIO		X													
	Compote BIO															
mardi	Bouillon de vermicelles	X							X							
	Rôti de bœuf	X							X							
	et ses petits légumes BIO de saison	X							X							
	Fromage BIO		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Céleri BIO rémoulade		X	X			X		X							X
	Chili végétarien BIO	X							X							
	Riz BIO	X							X							
	Fromage BIO		X													
	Crème dessert BIO		X	X		X										
vendredi	Mini-nems et salade verte	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Porc au caramel	X							X							
	Wok de légumes BIO	X	X				X									X
	Yaourt BIO		X													
	Cake coco	X	X	X	X			X								

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)
lundi	12/2														
	Tourin à la tomate	X								X					
	Omelette			X											
	Riz BIO sauté aux petits légumes	X								X					
	Yaourt BIO		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Emme de chou Aux pommes						X								X
	Sauté de volaille	X								X					
	Pommes au four														
	Fromage BIO		X												
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X					
mercredi															
jeudi	Carottes BIO vinaigrette						X								X
	Poisson du jour										X	X	X		
	Gratin dauphinois de légumes BIO	X	X							X					
	Fromage BIO		X												
	Liégeois vanille		X			X									
vendredi	Velouté de légumes BIO	X	X							X					
	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)	X	X							X					
	Boullgour BIO	X	X							X					
	Fromage blanc BIO		X												
	Fruit frais de saison														

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	19/2															
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	26/2														
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement



février

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche mimosa	Bouillon de vermicelles		Céleri BIO rémoulade	Mini-nems et salade verte
5/2 au	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Chili végétarien BIO	Porc au caramel
9/2	Purée	et ses petits légumes BIO de saison		Riz BIO	Wok de légumes BIO
N°	Petit suisse BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Yaourt BIO
10	Compote BIO	Fruit frais de saison		Crème dessert BIO	Cake coco

	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
<i>spécification</i>					
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes		Carottes BIO vinaigrette	Velouté de légumes BIO
12/2 au	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
16/2	RIZ BIO sauté aux petits légumes	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes RIZ	Boulgour BIO
N°	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2 au					
23/2					
N°					
12					

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2 au					
1/3					
N°					
13					