

Menus du mois de

novembre 2023



École

St SAVIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances de la Toussaint				
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Toussaint				
30/10					
au 3/11					
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Carottes BIO râpées	Potage st germain		Salade de risetti	Salade aux agrumes
6/11	Escalope de dinde au jus	Tartiflette végétarienne		Poisson meunière	Estouffade de bœuf BIO Domaine des Faures à l'ancienne
au	Petits pois carottes BIO	Salade verte		Écrasé de brocolis BIO	Purée de choux fleur BIO (pdt+choux fleurs)
10/11	Fromage BIO	Petit suisse aromatisé BIO		Yaourt nature BIO	Fromage BIO
	Muffin aux pépites	Fruit frais de saison		Fruit de saison	Liégeois vanille caramel
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Velouté de légumes BIO	Râpée de choux blanc madras		Salade de champignons à la crème	Croustillant fromage
13/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes BIO sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet Brun
au	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut BIO
17/11	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Betteraves aux pommes	Méli-mélo de céleri et carottes		Bruschetta tomate mozzarella	Salade d'endives aux raisins et fromage
20/11	Dos de colins au citron	Omelette Fromage TIZAC		Sauté de porc	Émincée de bœuf à la parisienne
au	Riz BIO	Pommes rissolées		Carottes BIO	Écrasée de pommes de terre
24/11	Fromage BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Petit suisse BIO
	Fruit frais de saison	Semoule au lait BIO		Fruit frais de saison	Croustillant pomme amandine
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Potage de légumes BIO	Salade de choux bicolore		Œufs dur	Carottes rappées BIO
27/11	Poisson pané	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles BIO et petits légumes	Pâtes BIO
au	Gratin de pommes de terre et brocolis BIO	Cœur de blé		Salade	Carbonara
1/12	Yaourt BIO	Fromage BIO		Petit suisse BIO	Fromage BIO
	Fruit frais de saison	Compote BIO		Abricots mousseline	Clafoutis aux poires
Goûter					





École de St SAVIN

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Repas Végétarien				
		Toussaint		



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.



École de St SAVIN

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes BIO râpées  	Repas Végétarien Potage st germain  		Salade de risetti 	Salade aux agrumes  
Escalope de dinde au jus 	Tartiflette végétarienne 		Poisson meunière 	Estouffade de bœuf BIO Domaine des Faures à l'ancienne   
Petits pois carottes BIO  	Salade verte		Écrasé de brocolis BIO  	Purée de choux fleur BIO (pdt+choux fleurs)   
Fromage BIO 	Petit suisse aromatisé BIO 		Yaourt nature BIO 	Fromage BIO 
Muffin aux pépites 	Fruit frais de saison 		Fruit de saison 	Liégeois vanille caramel

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.



École de St SAVIN

Mois de novembre

2023



Bon appétit !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
			Repas Végétarien	
Velouté de légumes BIO 	Râpée de choux blanc madras 		Salade de champignons à la crème 	Croustillant fromage
Poisson bordelaise 	Sauté de veau 		Pâtes BIO sauce végétarienne 	Haut de cuisse de poulet Brun
Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut BIO
Yaourt BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO
Fruit frais de saison 	Gâteau maison (anniversaire) 		Poire île belle Hélène 	Fruit frais de saison



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.

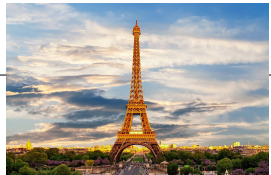


École de St SAVIN

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Betteraves aux pommes  	Méli-mélo de céleri et carottes  		Bruschetta tomate mozzarella 	Salade d'endives aux raisins et fromage  
Dos de colins au citron 	Omelette Fromage TIZAC 		Sauté de porc  	Émincée de bœuf à la parisienne   
Riz BIO 	Pommes rissolées		Carottes BIO 	Écrasée de pommes de terre  
Fromage BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Petit suisse BIO 
Fruit frais de saison 	Semoule au lait BIO  		Fruit frais de saison 	Croustillant pomme amandine  



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 novembre 2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Potage de légumes BIO 	Salade de choux bicolore 		Œufs dur	Carottes rappées BIO
Poisson pané 	Bœuf provençale 		Parmentier végétarien aux lentilles BIO et petits légumes 	Pâtes BIO
Gratin de pommes de terre et brocolis BIO 	Cœur de blé		Salade	Carbonara
Yaourt BIO 	Fromage BIO 		Petit suisse BIO 	Fromage BIO
Fruit frais de saison 	Compote BIO 		Abricots mousseline 	Clafoutis aux poires



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

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, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	30/10														
mardi															
mercredi															
	Toussaint														
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, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	6/11														
	Carottes BIO râpées						X								X
	Escalope de dinde au jus	X							X						
	Petits pois carottes BIO	X							X						
	Fromage BIO		X												
mardi	Muffin aux pépites	X	X	X	X			X							
	Potage st germain	X	X						X						
	Tartiflette végétarienne		X												
	Salade verte						X								X
mercredi															
	Petit suisse aromatisé BIO		X												
	Fruit frais de saison														
jeudi															
	Salade de risetti	X	X				X								X
vendredi	Poisson meunière	X	X								X	X	X		
	Écrasé de brocolis BIO														
	Yaourt nature BIO		X												
	Fruit de saison														
	Salade aux agrumes						X								X
	de bœuf BIO Domaine des Faures	X	X				X		X						
	de chou fleur BIO (pdt+choux fleurs)		X												
	Fromage BIO		X												
	Liégeois vanille caramel		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, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	13/11														
	Velouté de légumes BIO	X	X						X						
	Poisson bordelaise	X	X								X	X	X		
	Pommes vapeur														
mardi															
	Fruit frais de saison														
mercredi	Râpée de choux blanc madras						X								X
	Sauté de veau	X							X						
	Haricots beurre	X							X						
jeudi	Fromage BIO		X												
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X	X			X		X					
vendredi															
	Salade de champignons à la crème		X				X								X
	Pâtes BIO sauce végétarienne	X	X	X		X			X						
samedi	Fromage BIO		X												
	Poire Ile belle Hélène							X							
dimanche	Croustillant fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Haut de cuisse de poulet Brun	X							X						
	Purée de butternut BIO		X												
mardi	Fromage blanc BIO		X												
jeudi	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, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	20/11														
	Betteraves aux pommes						X								X
	Dos de colins au citron										X	X	X		
	Riz BIO	X							X						
	Fromage BIO		X												
mardi	Fruit frais de saison														
	Méli-mélo de céleri et carottes						X		X						X
	Omelette Fromage TIZAC		X	X					X						
	Pommes rissolées														
	Fromage BIO		X												
mercredi	Semoule au lait BIO		X	X											
jeudi															
	Bruschetta tomate mozzarella	X	X												
	Sauté de porc	X							X						
	Carottes BIO	X							X						
	Fromage BIO		X												
vendredi	Fruit frais de saison														
	Salade d'endives aux raisins et fromage		X				X	X							X
	Émincée de bœuf à la parisienne	X							X						
	Écrasée de pommes de terre		X												
	Petit suisse BIO		X												
	Croustillant pomme amandine	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, pécan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	27/11														
	Potage de légumes BIO	X	X						X						
	Poisson pané	X	X								X	X	X		
	Salade de pommes de terre et brocolis	X	X						X						
	Yaourt BIO		X												
mardi	Fruit frais de saison														
	Salade de choux bicolore		X				X								X
	Bœuf provençale	X							X						
	Cœur de blé	X	X												
mercredi	Fromage BIO		X												
	Compote BIO														
jeudi															
	Oeufs dur			X			X								X
	Salade végétarienne aux lentilles BIO et petit	X	X						X						
	Salade						X								X
	Petit suisse BIO		X												
vendredi	Abricots mousseline	X	X	X											
	Carottes rappées BIO						X								X
	Pâtes BIO	X	X												
	Carbonara	X	X	X					X						
	Fromage BIO		X												
vendredi															
	Ciafoutis aux poires	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

Menus du
mois de

2023

École



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du					
30/10 au 3/11			Toussaint		
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du	Carottes BIO râpées	Potage st germain		Salade de risetti	Salade aux agrumes
6/11 au 10/11	Escalope de dinde au jus	Tartiflette végétarienne		Poisson meunière	Estouffade de bœuf BIO Domaine des Faures à l'ancienne
	Petits pois carottes BIO	Salade verte		Écrasé de brocolis BIO	Purée de noix leur BIO (ndtt+choux fleurs)
	Fromage BIO	Petit suisse aromatisé BIO		Yaourt nature BIO	Fromage BIO
	Muffin aux pépites	Fruit frais de saison		Fruit de saison	Liégeois vanille caramel
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du	Velouté de légumes BIO	Râpée de choux blanc madras		Salade de champignons à la crème	Croustillant fromage
13/11 au 17/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes BIO sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet Brun
	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut BIO
	Yaourt BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Menu à thème : Île de France				
Semaine du	Betteraves aux pommes	Méli-mélo de céleri et carottes		Bruschetta tomate mozzarella	Salade d'endives aux raisins et fromage
20/11 au 24/11	Dos de colins au citron	Omelette Fromage TIZAC		Sauté de porc	Émincée de bœuf à la parisienne
	Riz BIO	Pommes rissolées		Carottes BIO	Écrasée de pommes de terre
	Fromage BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Petit suisse BIO
	Fruit frais de saison	Semoule au lait BIO		Fruit frais de saison	Croustillant pomme amandine
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Chou vert				
	Potage de légumes BIO	Salade de choux bicolore		Ceufs dur	Carottes rappées BIO
27/11	Poisson pané	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles BIO et petits légumes	Pâtes BIO
1/12	Graun de pommes de terre et brocolis BIO	Cœur de blé		Salade	Carbonara

	Yaourt BIO	Fromage BIO		Petit suisse BIO	Fromage BIO
	Fruit frais de saison	Compote BIO		Abricots mousseline	Clafoutis aux poires