

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<i>Visitation de la Sainte Vierge</i>	Repas Végétarien <i>St Justin</i>	<i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
Feuilleté au fromage	Oeuf mayonnaise		Radis beurre	Pâté de campagne
Saucisse grillée	Pizza aux légumes et fromage		Rôti de boeuf	Calamars à la romaine
Purée de pommes de terre	Salade verte		Haricots plats	Courgettes et aubergines sautées
Petit suisse nature sucré	Fromage		Fromage	Fromage blanc sucré
Fruit frais de saison	Gâteau de semoule bio		Panacotta fruits rouges	Biscuit

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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 FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Repas Végétarien <i>St Gilbert</i>	<i>St Médard</i>	<i>Ste Diane</i>	<i>StLandry</i>	<i>St Barnabé</i>
Tomates vinaigrette et échalotes	Melon		Céleri rave	Nems
Cappelletti 5 fromages	Haché de veau		Poisson pané	Longe de porc aux poivrons
Salade verte	Haricots beurre persillés		Riz à la tomate	Courgettes sautées
Fromage bio	Fromage		Petit suisse nature	Fromage
Ile flottante	Clafoutis aux prunes		Fruit frais de saison	Entremets

Goûters



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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Sauveterre de Guyenne













Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<i>SteElisée</i>	<i>Ste Germaine</i>	<i>St Jean François Régis</i>	Repas Végétarien <i>St Hervé</i>	<i>St Léonce</i>
Concombres & tomates	Rosette		Melon	Salade de haricots verts
 				 
Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson du marché		Steak du fromager	Spaghettis
				
Ecrasé de pommes de terre huile d'olive	Haricots plats à la tomate		Petits pois, carottes	Bolognaises
				
Fromage	Fromage		Yaourt gourmand bio	Fromage
				
Mousse au chocolat	Donuts		Biscuit	Fruit frais de saison
				



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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 FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Eté</i>	Repas Végétarien <i>St Alban</i>	<i>Ste Audrey</i>	Menu des enfants <i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
Surimi mayonnaise	Carottes râpées bio			Tomate mozzarella
Paupiette de veau	Boulettes de légumes		Menu des enfants	Moules marinières
Ratatouille	Riz			Frites
Fromage	Fromage			Fromage
Fruit frais de saison	Glace			Compote de pêche

Produits locaux

Produit Bio
 Appellation d'Origine Protégée

Produit de saison
 Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de produits frais
 Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf D'origine française
 Label rouge

Gâteau d'anniversaire
 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 FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Sauveterre de Guyenne

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Ste Irénée</i>	<i>Sts Pierre - Paul</i>	<i>St Martial</i>	Repas Végétarien <i>St Thierry</i>	<i>St Martinien</i>
Pâté de campagne	Melon		Salade de tomates	Tartine au chèvre, miel
	 		 	
Cassolette de poisson	Emincé de bœuf		Quiche	Escalope de poulet panée
	 			
Coquillettes bio	Carottes poêlées		Salade	Poêlée de légumes de saison
				 
Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit frais de saison	Gaufre sucrée		Glace	Salade de fruits frais
				 

Goûters



Produits locaux

Produit Bio



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire
















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 31.05 au 04.06














		 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	Feuilleté au fromage	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X			
	Saucisse grillée															
	Purée de pommes de terre	X	X	X			X		X							
	Petit suisse nature sucré		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Oeuf mayonnaise			X			X									
	Pizza aux légumes et fromage	X	X	X		X		X		X						
	Salade verte						X									
	Fromage		X													
	Gâteau de semoule bio	X	X					X								
mercredi																
jeudi	Radis beurre		X													
	Rôti de boeuf															
	Haricots plats															
	Fromage		X													
	Panacotta fruits rouges	X	X			X		X								
vendredi	Pâté de campagne	X	X	X		X										
	Calamars à la romaine	X		X			X				X		X			
	Courgettes et aubergines sautées															
	Fromage blanc sucré		X													
	Biscuit	X	X	X				X								

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 07 au 11.06

		 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	Tomates vinaigrette et échalotes						X									
	Cappelletti 5 fromages	X	X	X					X		X	X	X			
	Salade verte						X									
	Fromage bio		X													
	Ile flottante		X	X				X								
mardi	Melon															
	Haché de veau	X	X	X		X	X	X	X							
	Haricots beurre persillés															
	Fromage		X													
	Clafoutis aux prunes	X	X	X				X								
mercredi																
jeudi	Céleri rave			X			X		X							
	Poisson pané	X	X	X		X					X				X	
	Riz à la tomate															
	Petit suisse nature		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Nems	X				X					X					
	Longe de porc aux poivrons	X							X							
	Courgettes sautées															
	Fromage		X													
	Entremets	X	X	X				X								

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 18.06		 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)	Aucun
		lundi	Concombres & tomates						X							
Haut de cuisse de poulet rôti	X		X	X		X	X		X							
Crêpes de pommes de terre huile d'olive			X													
Fromage			X													
Mousse au chocolat	X		X	X		X		X						X		
mardi	Rosette		X													
	Poisson du marché	X							X		X	X	X			
	Haricots plats à la tomate															
	Fromage		X													
	Donuts	X	X	X		X		X								
jeudi	Melon															
	Steack du fromager	X	X	X		X			X		X		X			
	Petits pois, carottes															
	Yaourt gourmand bio		X													
	Biscuit	X	X	X				X								
vendredi	Salade de haricots verts			X			X									
	Spaghettis	X														
	Bolognaises		X	X			X		X							
	Fromage		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'autres 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 25.06














		 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 SO2)	Aucun
lundi	Feuilleté au fromage	X	X	X		X										
	Saucisse grillée	X	X	X			X		X							
	Purée de pommes de terre	X	X	X			X		X							
	Petit suisse nature sucré		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Carottes râpées bio						X									
	Boulettes de légumes	X				X			X					X		
	Riz															
	Fromage		X													
	Glace	X	X	X		X		X								
mercredi																
jeudi	Menu des enfants															
vendredi	Tomate mozzarella		X				X									
	Moules marinières										X	X	X			
	Frites															
	Fromage		X													
	Compote de 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 28 au 02.07

		 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	Pâté de campagne	X	X	X		X						X	X	X		
	Cassolette de poisson	X	X								X	X	X			
	Coquillettes bio	X	X													
	Petit suisse		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Melon															
	Emincé de bœuf	X	X	X			X	X	X							
	Carottes poêlées															
	Fromage		X													
	Gaufre sucrée	X	X	X		X										
mercredi																
jeudi	Salade de tomates						X									
	Quiche	X	X	X			X									
	Salade						X									
	Fromage		X													
	Glace	X	X	X		X		X								
vendredi	Tartine au chèvre, miel	X	X													
	Escalope de poulet panée	X	X	X			X	X	X							
	Poêlée de légumes de saison								X							
	Fromage		X													
	Salade de fruits frais															

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