

Menus du mois

Mars	2023
------	------

SITE

Saint Emilion



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Chou blanc aux pommes	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson
06/mars	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet au curry		Tartiflette Veggie	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz	Chou fleur sauté		Salade verte	Écrasé de brocolis
10/3	Fromage à pâte dure	Fromage préemballé		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
10	Îles flottantes	*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Potage de légumes	Tartine de Houmous		Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3	Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
au	Haricots verts	aux légumes		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
17/3	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé		Fromage à pâte mole	Yaourt nature sucré
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème au chocolat	Apple pie façon crumble
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Animation du mois LYON</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençal	Emincé de volaille BBQ
au		Carottes au jus		Coquillettes au beurre	Piperade
24/3	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé
12	Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps	Potage Crécy		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3	Dal de lentilles à l'indienne	Paupiette de veau		Rougail	Poisson bordelaise
au	Boullgour	Épinard Béchamel		Riz	Haricots palette
31/3	Fromage préemballé	Fromage à pâte dure		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Eclair au chocolat		Panacotta au coulis de fruit	Biscuit
Goûter					























École de Saint Emilion

Mois de Mars

2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
Chou blanc aux pommes  	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise 	Saucisson
Boulette de bœuf à la tomate 	Escalope de poulet au curry 		Tartiflette Veggie    	Filet de lieu à l'Américaine 
Riz 	Chou fleur sauté  		Salade verte  	Écrasé de brocolis   
Fromage à pâte dure	Fromage préemballé 		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
Îles flottantes 	*Fruit frais de saison  		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire 



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 bœuf
D'origine française

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 Saint Emilion

Mois de Mars

2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p><i>Alix</i></p> <p>Potage de légumes</p> <p>  </p>	<p>Repas Végétarien</p> <p><i>Guillaume</i></p>	<p><i>Pauline</i></p>	<p><i>Tatiana</i></p> <p>Radis Croq'sel</p> <p></p>	<p>SAINT PATRICK / Apple Juice</p> <p><i>Yvette</i></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>  </p>
<p>Poisson meunière</p>	<p>Tortilla aux oignons et</p> <p></p>		<p>Bas carré de veau</p> <p></p>	<p>Dublin coddle</p> <p></p>
<p>Haricots verts</p> <p></p>	<p>aux légumes</p> <p></p>		<p>Fondue de poireaux</p> <p> </p>	<p>(SAUCISSE)</p>
<p>Fromage à pâte dure</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p></p>		<p>Fromage à pâte mole</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p></p>
<p>Abricot amandine</p> <p></p>	<p>*Fruit frais de saison</p> <p></p>		<p>Crème au chocolat</p> <p> </p>	<p>Apple pie façon crumble</p> <p>  </p>



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 bœuf D'origine française



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 Saint Emilion

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Animation du mois LYON <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Samoussa de légumes	Salade fromagère  		Concombre vinaigrette   	Salade de pommes de terre    
Riz cantonnais végétarien  	Échine de porc confite 		Daube de bœuf provençal 	Emincé de volaille BBQ 
	Carottes au jus    		Coquillettes au beurre 	Piperade   
Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé 
Pêche façon Melba 	Biscuit 		Entremet vanille  	*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 bœuf D'origine française



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 Saint Emilion

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Wrap aux légumes de printemps  	Potage crécy  		Carottes râpées au sésame    	Mini croque 
Dalh de lentilles à l'indienne  	Paupiette de veau 		Rougail 	Poisson bordelaise 
Boulgour  	Epinard béchamel 		Riz  	Haricots palette 
Fromage préemballé 	Fromage à pâte dure		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel  
*Fruit frais de saison   	Eclair au chocolat		Panacotta au coulis de fruit  	Biscuit 



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
















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.

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, 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)
6/3	Chou blanc aux pommes						X								
	Boulette de bœuf à la tomate	X			x										
	Riz														
	Fromage à pâte dure		X												
	Îles flottantes	X	X	X											
lundi															
mardi	Bouillon vermicelles	X	X	X					X						X
	Escalope de poulet au curry	X			x		X								
	Chou fleur sauté				x										
	Fromage préemballé		X												
	*Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Oeuf mayonnaise			X			X								X
	Tartiflette Veggie		X		x										
	Salade verte						X								
	Fromage à pâte dure		X												
	Poire au chocolat				x			x							
vendredi	Saucisson	X					X		X						X
	Filet de lieu à l'Américaine	X			x						X	x	x		
	Écrasé de brocolis	X	X		x										
	Fromage à pâte mole		X												
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	x	X		x		x					



Saint Emilion



Menus du mois

SITE

Mars

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise	Saucisson
6/3 au		Escalope de poulet au curry		Tartiflette Veggie	Filet de lieu à l'Américaine
10/3		Chou fleur sauté		Salade verte	Écrasé de brocolis
N°		Fromage préemballé		Fromage à pâte dure	Fromage à pâte mole
10		*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire

<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Potage de légumes			Radis Croq'sel	Salade coleslaw
13/3 au	Poisson meunière	Tortilla aux oignons et		Bas carré de veau	Dublin coddle
17/3	Haricots verts	Fromage blanc au miel		Fondue de poireaux	(SAUCISSE)
N°	Fromage à pâte dure	Yaourt aromatisé		Fromage à pâte mole	Yaourt nature sucré
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Crème au chocolat	Apple pie façon crumble

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Animation du mois LYON</i>			<i>VU DES ENFANTS ou menu PRINTEI</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3 au	Riz cantonnais végétarien	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençal	Emincé de volaille BBQ
24/3		Carottes au jus		Coquillettes au beurre	Piperade
N°	Fromage à pâte dure	Mousse chocolat		Fromage à pâte dure	Fromage préemballé
12	Pêche façon Melba	Biscuit		Entremet vanille	*Fruit frais de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes de printemps	Wrap aux légumes de printemps		Carottes râpées au sésame	Mini croque
27/3 au	Dalh de lentilles à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail	Poisson bordelaise
31/3	Boulgour	Haricots palette		Riz	Haricots palette
N°	Fromage préemballé	Fromage blanc au miel		Fromage à pâte dure	Fromage blanc au miel
13	*Fruit frais de saison	Biscuit		Panacotta au coulis de fruit	Biscuit

