



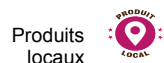
# Ecole Elie Janailac Saint Emilion

Menus du mois de



2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<b>Toussaint</b>			
Semaine du 31/10 au 04/11		<b>1er novembre</b>			
Goûter					
<i>spécification</i>		<b>Repas Végétarien</b>			
Semaine du 07 au 11.11	Friand au fromage Poisson Bordelaise Riz Fromage portion Fruit frais de saison	<b>Repas Végétarien</b> Potage Crécy Omelette au fromage Haricots verts Brie Brioche perdue		Pommes de terre tartare Haut de cuisse de poulet rôti Carottes Vichy Emmental Tarte aux pommes	<b>Armistice 1918</b>
Goûter					
<i>spécification</i>					<b>ANIMATION DU MOIS BRETAGNE</b>
Semaine du 14 au 18.11	Betteraves Escalope de dinde forestière Haricots plats Fromage portion Financier	Potage de légumes Boeuf cocotte VBF Riz Yaourt aromatisé Fruit frais de saison		Petite salade de pâtes Poisson du marché Purée de brocolis Camembert Compote	Taboulé Breton Crêpe Bretonne Gratin de chou-fleur Petit suisse aromatisé 4/4 breton aux Pommes
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>	<b>MENU ENFANT</b>			
Semaine du 21 au 25.11	<b>Repas Végétarien</b> Potage de Cendrillon (citrouille) Gratin de coquillettes au fromage Salade verte Petit suisse Aromatisée Fruit de saison	<b>MENU ENFANT</b> Concombre Bulgare Hot dog Frite Brie Eclair au chocolat		Velouté de légumes Saucisse grillée Lentilles Gouda Salade de fruits d'automne	Rosette Bordure de poisson à la crème Et ses épinards Mimolette Gâteau d'anniversaire
Goûter					



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 noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

# École de Elie Janailac

2022



Bon appétit !

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

## 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.
























Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

# École de Elie Janailac

2022



Bon appétit !

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Carine</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 18</i>
<b>Friand au fromage</b>	<b>Potage Crécy</b>   		<b>Pommes de terre tartare</b>  	
<b>Poisson Bordelaise</b> 	<b>Omelette au fromage</b> 		<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b>  	<b>Armistice 1918</b>
<b>Riz</b>    	<b>Haricots verts</b>		<b>Carottes Vichy</b>   	
<b>Fromage portion</b>	<b>Brie</b>		<b>Emmental</b>	
<b>Fruit frais de saison</b>    	<b>Brioche perdue</b>		<b>Tarte aux pommes</b>  	

## 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.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

# École de Elie Janailac

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>	ANIMATION DU MOIS BRETAGNE <i>Aude</i>
<b>Betteraves</b>	<b>Potage de légumes</b>		<b>Petite salade de pâtes</b>	<b>Taboulé Breton</b>
<b>Escalope de dinde forestière</b>	<b>Boeuf cocotte VBF</b>		<b>Poisson du marché</b>	<b>Crêpe Bretonne</b>
<b>Haricots plats</b>	<b>Riz</b>		<b>Purée de brocolis</b>	<b>Gratin de chou-fleur</b>
<b>Fromage portion</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>		<b>Camembert</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Financier</b>	<b>Fruit frais de saison</b>		<b>Compote</b>	<b>4/4 breton aux Pommes</b>



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.

























Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

# École de Elie Janailac

2022



Bon appétit !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<b>Repas Végétarien</b> <i>Présentation</i>	<b>MENU ENFANT</b> <i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	 <i>Catherine</i>
<b>Potage de Cendrillon</b> (citrouille)	<b>Concombre Bulgare</b>		<b>Velouté de légumes</b>	<b>Rosette</b>
    	 		  	
<b>Gratin de coquillettes au fromage</b>	<b>Hot dog</b>		<b>Saucisse grillée</b>	<b>Bordure de poisson à la crème</b>
  				
<b>Salade verte</b>	<b>Frite</b>		<b>Lentilles</b>	<b>Et ses épinards</b>
			  	
<b>Petit suisse Aromatisée</b>	<b>Brie</b>		<b>Gouda</b>	<b>Mimolette</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Eclair au chocolat</b>		<b>Salade de fruits d'automne</b>	<b>Gâteau d'anniversaire</b>
 			 	



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

# École de Elie Janailac

2022



Bon appétit !

lundi 28 novembre	mercredi 30 novembre	mercredi 30 novembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
Jacques	Saturnin	André	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre

## Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



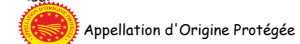
Préparation maison à base de produits frais



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.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 31/10 au 04/11














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	<b>Aucun</b>
<b>lundi</b>																
<b>mardi</b>																
		1er novembre														
<b>mercredi</b>																
<b>jeudi</b>																
<b>vendredi</b>																

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 11.11

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	<b>Aucun</b>
lundi	Friand au fromage	X	X	X												
	Poisson Bordelaise	X									X					
	Riz															
	Fromage portion		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Potage Crécy															
	Omelette au fromage		X	X												
	Haricots verts															
	Brie		X													
	Brioche perdue		X	X												
jeudi	Pommes de terre tartare						X									
	Haut de cuisse de poulet rôti															
	Carottes Vichy															
	Emmental		X													
	Tarte aux pommes	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














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	<b>Aucun</b>
lundi	Betteraves						X									
	Escalope de dinde forestière															
	Haricots plats															
	Fromage portion		X													
	Financier	X	X	X				X								
mardi	Potage de légumes															
	Boeuf cocotte VBF															
	Riz															
	Yaourt aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Petite salade de pâtes	X					X									
	Poisson du marché										X					
	Purée de brocolis		X													
	Camembert		X													
	Compote															
vendredi	Taboulé Breton						X									
	Crêpe Bretonne	X	X	X												
	Gratin de chou-fleur	X	X													
	Petit suisse aromatisé		X													
	4/4 breton aux Pommes	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

Semaine du 21 au 25.11











		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	<b>Aucun</b>
<b>lundi</b>	Potage de Cendrillon (citrouille)															
	Gratin de coquillettes au fromage	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Salade verte						<b>X</b>									
	Petit suisse Aromatisée															
	Fruit de saison															
<b>mardi</b>	Concombre Bulgare		<b>X</b>													
	Hot dog	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												
	Frite															
	Brie		<b>X</b>													
	Eclair au chocolat	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>											<b>X</b>	
<b>mercredi</b>																
<b>jeudi</b>	Velouté de légumes		<b>X</b>													
	Saucisse grillée															
	Lentilles															
	Gouda		<b>X</b>													
	Salade de fruits d'automne															
<b>vendredi</b>	Rosette							<b>X</b>								
	Bordure de poisson à la crème															
	Et ses épinards	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Mimolette		<b>X</b>													
	Gâteau d'anniversaire	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												

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

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

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