

LE PRODUIT DU MOIS :

Le raisin est un fruit comestible produit par un arbrisseau : la vigne. Le raisin se caractérise par plusieurs grains réparti sous forme de grappes dont la forme est le plus souvent sphérique. C'est un fruit très connu car c'est le deuxième fruit le plus cultivé du monde. Le raisin est très sucré et existe de différentes couleurs. On peut le manger comme ça, en faire des raisins secs ou le presser pour boire du jus de raisins ou fabriquer du vin.

École de Saint Christoly de Blaye

MENUS DU MOIS DE



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 04.09	<i>Vacances</i>	Pastèque Steak haché VBF Frites/ pommes coin de rue Emmental Glace	Melon Chipolatas rôtie Tortis Yaourt au sucre Raisin	Toast au chèvre Poisson meunière Carottes persillées Suisse sucré Salade de fruits
Semaine du 07 au 11.09	Salade au surimi Haut de cuisse de poulet Sauce aux raisins Cœur de blé Brie Entremet vanille	Oeuf mayonnaise Moussaka végétarienne Yaourt nature sucré Banane au chocolat	Carottes râpées Rôti de bœuf VBF Haricots verts à l'ail Tomme noire Gâteau Basque	Terrine de campagne Poisson du marché Riz Petit Louis Fruit frais de saison
Semaine du 14 au 18.09	Melon Bolognaise VBF Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison	MENU DES ENFANTS 	Salade de tomates au basilic Longe de porc rôtie VPF Gratin de courgettes Camembert Clafoutis aux raisins	Radis beurre Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Tome Blanche Crumble de fruits de saison
Semaine du 21 au 25.09	Taboulé aux raisins Escalope de dinde marinée Ratatouille Saint Paulin Fromage blanc aux fruits jaunes	Salade grecque Croustillant à la mozzarella Petit pois Yaourt gourmand local Quatre quart	Melon Effiloché de morue Pommes vapeur Tartare tarte aux pommes	Salade de pâtes Axoa de veau VBF Courgettes sautées Petit filou Fruit frais de saison

Produit Bio

Repas Végétarien

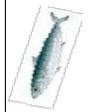
Préparation maison à base de produits frais

Produit de saison

Produit local

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 04.09

		 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)	
lundi	0															
	0						<input type="checkbox"/>									
	Vacances															
	0															
	0															
mardi	Pastèque															
	Steak haché VBF															
	Frites/ pommes coin de rue															
	Emmental															
	Glace															
jeudi	Melon															
	Chipolatas rôtie															
	Tortis															
	Yaourt au sucre															
	Raisin															
vendredi	Toast au chèvre															
	Poisson meunière															
	Carottes persillées															
	Suisse sucré															
	Salade de fruits															

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 07 au 11.09

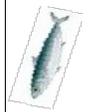
		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade au surimi															
	t de cuisse de poulet Sauce aux raisins															
	Cœur de blé															
	Brie															
mardi	Entremet vanille															
	Œuf mayonnaise															
	Moussaka végétarienne															
	0															
	Yaourt nature sucré															
jeudi	Banane au chocolat															
	Carottes râpées															
	Rôti de bœuf VBF															
	Haricots verts à l'ail															
	Tomme noire															
vendredi	Gateau Basque															
	Terrine de campagne															
	Poisson du marché															
	Riz															
	Petit Louis															
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 14 au 18.09

		 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)		
lundi	Melon																
	Bolognaise VBF																
	Pâtes																
	Yaourt sucré																
	Fruit de saison																
mardi	MENU DES ENFANTS																
	0																
	0																
	0																
	0																
jeudi	Salade de tomates au basilic																
	Longe de porc rôtie VPF																
	Gratin de courgettes																
	Camembert																
	Clafoutis aux raisins																
vendredi	Radis beurre																
	Omelette aux oignons																
	Pommes de terre sautées																
	Tome Blanche																
	Crumble de fruits 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 25.09

		 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)	
lundi	Taboulé aux raisins															
	Escalope de dinde marinée															
	Ratatouille															
	Saint Paulin															
	Fromage blanc aux fruits jaunes															
mardi	Salade grecque															
	Croustillant à la mozzarella															
	Petit pois															
	Yaourt gourmand local															
	Quatre quart															
jeudi	Melon															
	Effiloché de morue															
	Pommes vapeur															
	Tartare															
	tarte aux pommes															
vendredi	Salade de pâtes															
	Axoa de veau VBF															
	Courgettes sautées															
	Petit filou															
	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