

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole De SAINT CIERS****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	Repas végétarien <i>St Sylvain</i>	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
Crêpe fromage	Tomates, fraises et feta au balsamique		Rosette	Carottes râpées
Jambon grillé	Risotto aux champignons		Escalope de volaille	Emincé de boeuf aux oignons
Risetti			Haricots verts persillés	Pommes sautées
Vache qui rit	Fromage blanc et fraises		Chanteneige	Biscuits
Fruit de saison	Biscuits		Chou à la crème maison	Salade de fruits

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole De SAINT CIERS

Menus du mois



Mai


2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i> 	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Betteraves	Oeufs mimosas			-
Pâtes sauce crémeuse parmesan 	Poisson pané			-
	Gratin de courgettes		Férié	-
Kiri	Rondelé			-
Mousse à la fraise maison 	Muffins maison 			-

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole De SAINT CIERS****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Repas végétarien <i>St Pascal</i>	<i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Salade de tomates mozzarella	Friand		Champignons à la crème	Toast chèvre
Omelette	Poulet rôti		Steack haché	Poisson du marché
Pommes de terre sautées	Purée de brocolis		Spaghettis	Haricots plats
Yaourt nature sucré	Petit filou		Petit louis	Laitage
Fruit de saison	Ile flottante		Panna cotta vanille	Fraises au sucre

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole De SAINT CIERS

Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Pentecôte <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Bérenger</i>	Repas végétarien <i>St Augustin</i>	<i>St Germain</i>
-	Salade verte, emmental et croutons 		Salade tomate et concombre 	Radis beurre 
-	Saucisses		Quiche au fromage	Moules
-	Lentilles		Salade verte	Frites
-	Biscuits		Yaourt aromatisé	Biscuit
-	Crème dessert caramel		Fruit de saison 	Fromage blanc et cubes de fraises 

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.