

1  
**LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :**  
 Pour la 16<sup>e</sup> 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.

AU 21 JUIN 2020 DU 12 AU 21 JUIN 2020 DU 12 AU 21 JUIN 2020

# École de St Ciers



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>	<b>Repas végétarien</b> <i>St Justin</i>	<i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
<b>Friands</b>	<b>Oeuf mayonnaise</b>		<b>Melon</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>
<b>Steack haché de boeuf</b>	<b>Steack fromage</b>		<b>Poisson pané</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule</b>		<b>Riz safrané</b>	<b>Courgettes et aubergines sautées</b>
<b>Petit suisse nature sucré</b>	<b>Chanteneige</b>		<b>Vache qui rit</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>
<b>Biscuits</b>	<b>Fruits</b>		<b>Compote de pommes</b>	<b>Biscuit</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.

1  
**LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :**  
 Pour la 16° édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.

# École de St Ciers



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	Crêpe au fromage		Melon	Nems
Lasagne végétarienne	Haché de veau		Saucisse grillée	Longe de porc
Salade	Haricots beurre persillés		Purée de pommes de terre	Flan de courgettes
Biscuits	Rondelé		Kiri	Petit filé
Ile flottante	Pasteque		Clafoutis aux cerises	Biscuit

**Goûters**

**Produits locaux :**

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<sup>e</sup> 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.

AU 21 JUIN 2020 DU 12 AU 21 JUIN 2020 DU 1

# École de St Ciers



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 	Salade de haricot vert 		Melon 	Rosette
Poulet  	Spaghettis		Nuggets végétariens	Poisson du marché 
Ecrasé de pommes de terre huile d'olive	Bolognaises 		Petits pois, carottes	Gratin de courgettes 
Biscuits	Yaourt fruits		Chantailou	Edam
Crème au chocolat	Biscuits		Muffins	Fruit frais de saison 

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<sup>e</sup> 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.

AU 21 JUIN 2020 DU 12 AU 21 JUIN 2020 DU 1

# École de St Ciers



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Eté</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>St Alban</i>	<i>Ste Audrey</i>	<i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
Rillettes de surimi mayonnaise	Taboulé		Tomate mozarella	Rilette
Bas carré de veau	Chili sin carne		Saucisses de Francfort	Moules marinières
Chou fleur	Riz		Pates	Frites
Gouda	Cantafrais		Petit louis	Biscuits
Chouquette à la crème	Fruit frais de saison		Tarte aux pommes	Compote de pêche

## 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.

1  
**LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :**  
 Pour la 16° 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.

# École de St Ciers



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	Pastèque		Melon	Toast chèvre
Brochette de poisson	Emincé de bœuf		Couscous végétarien	Escalope de poulet panée maison
Coquillettes	Carottes			Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré	Chanteneige		Biscuits	Tartare
Biscuits	Donuts au sucre		Liegeois chocolat	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 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.