

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de St Ciers sur gironde

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Vacances <i>Fiacre</i>	Vacances <i>Aristide</i>	Vacances <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Oeufs mayonnaise	Saucisson à l'ail 
			Nuggets de poulet	Poisson pané
			Pâtes	Carottes persillées 
			Laitage 	Fromage 
			Biscuits	Salade de fruits 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de St Ciers sur gironde

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Salade au surimi 	Crêpes		Carottes râpées 	Terrine de campagne 
Haut de cuisse de poulet Sauce aux raisins 	Moussaka végétarienne		Steack haché 	Poisson du marché
Cœur de blé	Salade verte 		Haricots verts à l'ail	Riz
Fromage	Biscuits		Fromage	Fromage
Banane au chocolat	Panna cotta vanille 		Brownie maison 	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



Produit frais,
Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de St Ciers sur gironde

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	Repas végétarien <i>Croix Glorieuse</i> 	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>
Melon 	Radis beurre 		Salade de tomates au basilic 	Saucisson sec 
Bolognaise vbf 	Nuggets vegetariens		Poisson du marché	Emincé de boeuf aux oignons 
Pâtes	Gratin de courgettes		Poêlée de légumes	Frites
Laitage	Fromage		Fromage	Biscuits
Biscuits	Fruit frais de saison 		Clafoutis aux raisins 	Ile flottante 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de St Ciers sur gironde

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	 Repas végétarien <i>Automne</i>	<i>Thècle</i>
Salade de tomates et maïs 	Pastèque 		Melon 	Toast au chèvre
Émincé de porc sauce au curry 	Cordon bleu		Hachi parmentier végétarien	Poisson du marché 
Riz créole	Haricots plats		Salade verte 	Semoule
Laitage	Biscuits		Tartare	Laitage
Biscuits	Poire au sirop		Tarte aux pommes 	Biscuits

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



Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Ecole de St Ciers sur gironde

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
Vincent de Paul	Repas végétarien Venceslas 	Michel	Jérôme	Thérèse de l'Enfant Jésus
Taboulé	Betteraves		Melon 	Concombres vinaigrette 
Escalope de dinde marinée 	Croustillant à la mozzarella		Brandade de poisson	Axoa de veau vbf 
Ratatouille	Petit pois		Salade verte 	Riz
Fromage	Laitage		Tartare	Petit filou
Mousse aux fruits	Quatre quart		Clafoutis aux cerises 	Compote de pommes

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



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.