

École de St Ciers sur Gironde



avril

2022

Bon appétit !

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	Repas Végétarien <i>Irène</i> 	<i>Marcellin</i>	<i>J-B de la Salle</i>	<i>Julie</i>
Friand au fromage	Céleri remoulade  		Carottes rapées  	Rosette beurre 
Escalope de volaille 	Omelette aux fines herbes		Steack haché 	Poisson du jour 
Poêlé de légumes 	Salade verte 		Frites	Fleurette de choux fleur 
Fromage	Biscuit		Fromage	Fromage
Fruit de saison 	Laitage		Mousse chocolat	Flan vanille

Goûters



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de St Ciers sur Gironde



avril

2022

Bon appétit !

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	Animation pâques <i>Maxime</i>	Repas Végétarien <i>Paterne</i>
Betterave	Salade frisée lardons		Rillette	Salade de pâtes au pesto
Rôti de porc au jus	Poulet		Gigot agneau	Fajitas végétarienne
Haricot beurre	Macaroni		Petits pois carottes	
Fromage	Fromage		Fromage	Biscuits
Fruit de saison	Biscuit roulé à la confiture		Oeufs en chocolat garni maison	Laitage

Goûters

Fruit frais de saison



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.