







École de St ciers sur gironde



La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

juin 2022

Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin	samedi 11 juin
Pentecôte <i>norbert</i>	 Repas Végétarien <i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>	<i>Barnabé</i>
	Melon 		Salade de riz	Tomates 	
	Macaroni à la crème de mascarpone		Poulet 	Brandade de poisson « maison » 	
	Julienne de légumes		Courgettes persillées région 	Salade	
	Fromage		Gouda	Petit suisse sucré	
	Chou vanille		Fruits	Biscuit	

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











La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

juin

2022

Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin	samedi 18 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	Repas végétarien Jean François Régis 	<i>Hervé</i>	<i>Léonce</i>
Terrine de campagne 	Salade de pâtes		Carottes râpées au citron 	Melon 	
Pavé de poisson à la tomate	Cordon bleu 		Hachis parmentier végétal « maison »	Saucisse 	
Haricots beurre persillade	Pêlée du soleil		Salade 	Lentilles	
Fromage	Brie à la coupe		Petit suisse aromatisé	Samos	
Fruit de saison 	Compote de pommes		Biscuits	Ananas au sirop	

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison

Produits locaux



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.

École de St-ciers sur gironde



La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

juin

2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin	samedi 25 juin
<i>Silvère</i>	 Repas végétarien Été	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	<i>Jean-Baptiste</i>	<i>Prosper</i>
Pastèque 	Tomates 		Melon 	Rosette 	
Sauté de porc 	Quiche au fromage		Boulettes de boeuf 	Pâtes	
Riz	Salade verte de saison 		Boulgour	Océane	
Yaourt aromatisé	Biscuits		Edam	Mimolette	
Biscuit	Iles flottantes		Mousse chocolat 	Fruit de saison région	

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















La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

juin

2022

Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet	samedi 2 juillet
 Repas végétarien <i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre - Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>	<i>Martinien</i>
Radis beurre 	Carottes vinaigrette 		Concombre 	Melon 	
Croq fromage « maison » 	Filet poisson sauce poireaux		Boulette agneau 	Grillade de porc région au jus aillé 	
Salade 	Riz		Semoule	Courgettes persillade pêlées 	
Kiri	Biscuits		Fromage	Yaourt aromatisé	
Fruits 	Crème dessert		Gateau au chocolat 	Biscuit	

Goûters



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