

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



Ecole de St ciers sur Gironde



2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Repas Végétarien		Thème sur le raisin	
Semaine du 03 au 07.10	Gratin de patates douces à l'emmental Fromage blanc Biscuit	Sauté de porc au curry Courgettes sautées Rondelé Financier	Carottes rapées au raisin Haut de cuisse sauce raisins Blé Jus de raisin Panna cotta à la gelée de raisin	Rosette Filet de lieu Nantua Ratatouille Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	semaine du goût		semaine du goût	semaine du goût
Semaine du 10 au 14.10	Lasagne al verde crème gorgonzola Salade de saison Fromage portion Mousseline chibouste tagada	Parmentier de boeuf VBF Purée butternut Fromage blanc vanille Tuile au carambar	Betteraves sauce orange Effiloché de volaille citron vert Pâtes Crèmeux citron framboise	Poisson au coulis de piquillos Riz madras Cantal Muffin pepites chocolat
<i>spécification</i>				Repas Végétarien
Semaine du 17 au 21.10	Saucisse Lentilles Yaourt nature Fruit frais de saison	Coleslaw Escalope de veau VBF haché Risetti Nems chocolat bananes	Batonnêt de poisson pané(plein filet) Haricots beurre Camembert Tarte aux pommes	Tajine de légumes de saison Semoule Edam Ile flottante
Semaines du 24 au 28.10 et du 31.10 au 4.11	vacance			



















Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
Repas Végétarien <i>Gérard</i>	<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	 Thème sur le raisin <i>Bruno</i>	<i>Serge</i>
			Carottes rapées au raisin 	Rosette 
Gratin de patates douces 	Sauté de porc au curry 		Haut de cuisse sauce raisins 	Filet de lieu Nantua
à l'emmental 	Courgettes sautées 		Blé 	Ratatouille 
Fromage blanc 	Rondelé 		Jus de raisin	
Biscuit 	Financier 		Panna cotta à la gelée de raisin 	Fruit frais de saison 

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine françaiseProduit 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.

















Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
semaine du goût <i>Ghislain</i> 	semaine du goût <i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>
			Betteraves sauce orange	
Lasagne al verde crème gorgonzola	Parmentier de bœuf VBF 		Effiloché de volaille citron vert 	Poisson au coulis de piquillos 
Salade de saison 	Purée butternut		Pâtes 	Riz madras 
Fromage portion	Fromage blanc vanille 			Cantal 
Mousseline chibouste tagada 	Tuile au carambar 		Crèmeux citron framboise 	Muffin petites chocolat 



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.

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Baudouin 	Luc	René	Adeline	Repas Végétarien Céline
	Coleslaw			
Saucisse 	Escalope de veau VBF haché 		Batonnêt de poisson pané(plein filet)	Tajine de légumes de saison 
Lentilles 	Risetti		Haricots beurre 	Semoule 
Yaourt nature 			Camembert 	Edam
Fruit frais de saison	Nems chocolat bananes  		Tarte aux pommes 	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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 03 au 07.10		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
		lundi	Gratin de patates douces à l'emmental		X	X										
Fromage blanc			X													
Biscuit	X		X	X				X								
mardi	Sauté de porc au curry	X						X								
	Courgettes sautées															
	Rondelé		X													
	Financier	X	X	X												
mercredi																
jeudi	Carottes rapées au raisin						X									
	Haut de cuisse sauce raisins															
	Blé	X														
	Jus de raisin															
	Panna cotta à la gelée de raisin		X													
vendredi	Rosette	X														
	Filet de lieu Nantua										X					
	Ratatouille															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 10 au 14.10																
		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Lasagne al verde crème gorgonzola	X	X													
	Salade de saison					X										
	Fromage portion		X													
	Mousseline chibouste tagada		X	X												
mardi	Parmentier de boeuf VBF															
	Purée butternut		X													
	Fromage blanc vanille		X													
	Tuile au carambar	X					X									
mercredi																
jeudi	Betteraves sauce orange					X										
	Effiloché de volaille citron vert															
	Pâtes	X														
	Crèmeux citron framboise	X	X	X												
vendredi	Poisson au coulis de piquillos									X						
	Riz madras															
	Cantal		X													
	Muffin pepites chocolat		X	X			X									

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 17 au 21.10














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
lundi	Saucisse	X														
	Lentilles															
	Yaourt nature		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Coleslaw						X									
	Escalope de veau VBF haché															
	Rissetti	X														
	Nems chocolat bananes							X								
mercredi																
jeudi	Batonnét de poisson pané(plein filet)	X									X					
	Haricots beurre															
	Camembert		X													
	Tarte aux pommes	X	X	X												
vendredi	Tajine de légumes de saison															
	Semoule	X														
	Edam		X													
	Ile flottante	X	X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES










Semaines du 24 au 28.10 et du 31.10 au

	 <p>Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</p>	 <p>Lait</p>	 <p>Oeufs</p>	 <p>Arachides</p>	 <p>Soja</p>	 <p>Moutarde</p>	 <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)</p>	 <p>Céleri</p>	 <p>Graines de sésame</p>	 <p>Poissons</p>	 <p>Crustacés</p>	 <p>Mollusques</p>	 <p>Lupin</p>	<p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)</p>	<p>Aucun</p>	
lundi																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>		Lait 	Oeufs 	Arachides 	Soja 	Moutarde 	Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small> 	Céleri 	Graines de sésame 	Poissons 	Crustacés 	Mollusques 	Lupin 	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)</small>	Aucun	
vendredi																		
jeudi																		
mercredi																		
mardi																		
lundi																		

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef