

Menus du mois de

mai	2023
-----	------

Site de

St Ciers sur gironde



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Féié</i>				
Semaine du			Salade grecque (concombre Fêta olives noires)		
01/mai	<i>1er mai</i> <i>Fête du travail</i>	Blanquette de poisson	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé	
au		Riz créole	Pommes de terre « Coin de rue »	Piperade et tortis	
5/5		Yaourt nature sucré		Camembert	
10		Fruit de saison*		Compote	Clafoutis aux pommes
<i>spécification</i>	<i>Féié</i>				
Semaine du			Toast aux rillettes de thon		
8/5	<i>Victoire 1945</i>	Radis Croq'sel		Pilon de poulet TEX MEX	
au		Croq' fromager	Axoa de veau	Gratin de courgettes	
12/5		Salade	Semoule	Yaourt aromatisé	
11		Eclair au chocolat	Mimolette	Pomme sauté au carmel	
<i>spécification</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Féié</i>	<i>Féié</i>	
Semaine du	Salade de Tomates	Coleslaw			
15/5	Gratin de pâtes au fromage	Hot dog		<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
au					
19/5	Yaourt nature sucré	Emmental			
12	Fruit de saison*	Brownie			
<i>spécification</i>					
Semaine du	Concombre vinaigrette	Rosette		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
22/5	Boulette de Bœuf	Émincé de Dinde provençale		Chili sin carne	Poisson bordelaise
au		Tortis	Gratin d Aubergine	Riz	Carottes sautées
26/5	Chanteneige		Petit suisse		
13		Fruit de saison*			Gâteau

# École de St Ciers sur gironde

Mois de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié Basile	Geneviève	Odilon	Edouard	Méline
			Salade grecque (concombre Fêta olives noires)  	
1er mai	Blanquette de poisson		Émincé de porc au caramel 	Nuggets de blé
Fête du travail	Riz créole 		Pommes de terre « Coin de rue » 	Piperade et tortis  
	Yaourt nature sucré 			Camembert
	Fruit de saison*  		Compote 	Clafoutis aux pommes 



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

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.

# École de St Ciers sur gironde

Mois de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié Alix	Guillaume  Radis Croq'sel    	Pauline	Tatiana	Yvette
Victoire 1945	Croq' fromager  		Axa de veau  	Pilon de poulet TEX MEX
	Salade		Semoule	Gratin de courgettes    
			Mimolette	Yaourt aromatisé  
	Eclair au chocolat		Pomme sauté au carmel  	



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



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.

# École de St Ciers sur gironde

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<i>Marcel</i>	Repas USA <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Féié <i>Marius</i>	Féié <i>Sébastien</i>
Salade de Tomates 	Coleslaw			
Gratin de pâtes au fromage 	Hot dog 		Ascension	Pont de l'Ascension
Yaourt nature sucré 	Emmental			
Fruit de saison* 	Brownie 			



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

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.












# École de St Ciers sur gironde

mai

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Concombre vinaigrette 	Rosette		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs 
Boulette de Bœuf	Émincé de Dinde provençale 		Chili sin carne	Poisson bordelaise
Tortis 	Gratin d Aubergine 		Riz 	Carottes sautées  
Chanteneige			Petit suisse 	
	Fruit de saison* 			Gâteau 



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

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

Semaine commençant le		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noix, noisettes, noix de pécan, macadamia, noix de Brésil, dt. Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	1/5														
	1er mai														
	Fête du travail														
mardi															
	Blanquette de poisson	X	X	X							X	x	x		
	Riz créole				x										
	Yaourt nature sucré		X												
	Fruit de saison*														
mercredi															
jeudi	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)		X				X								
	Émincé de porc au caramel	X													
	Pommes de terre « Coin de rue »														
	Compote														
vendredi															
	Nuggets de blé	X	X	X	x	X	X	x	x	x	X	x	x	x	x
	Piperade et tortis	X													
	Camembert		X												
	Clafoutis aux pommes	X	X	X	x	X		x		x					







