

LE PRODUIT DU MOIS :

Le raisin est un fruit comestible produit par un arbrisseau : la vigne. Le raisin se caractérise par plusieurs grains réparti sous forme de grappes dont la forme est le plus souvent sphérique. C'est un fruit très connu car c'est le deuxième fruit le plus cultivé du monde. Le raisin est très sucré et existe de différentes couleurs. On peut le manger comme ça, en faire des raisins secs ou le presser pour boire du jus de raisins ou fabriquer du vin.

École de Lignan de bordeaux

MENUS DU MOIS DE



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 04.09	<i>Vacances</i>	Pastèque Steak haché VBF Frites Glace	Fajitas végétarienne Haricots rouges Yaourt au sucre BIO Raisin	Toast au chèvre Poisson meunière Carottes persillées Salade de fruits
Semaine du 07 au 11.09	Poulet Sauce aux raisins Cœur de blé Brie Panacotta vanille	Œuf mayonnaise Moussaka végétarienne Yaourt nature sucré Banane au chocolat	Rôti de bœuf VBF Haricots verts à l'ail Tomme noire Brownie maison	Terrine de campagne Poisson du marché Riz Fruit frais de saison
Semaine du 14 au 18.09	Melon Lasagnes Bolognaise VBF Yaourt sucré	MENU DES ENFANTS 	Longe de porc rôtie VPF Gratin de courgettes Camembert Clafoutis aux raisins	Radis beurre Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Crumble de fruits de saison
Semaine du 21 au 25.09	Taboulé aux raisins secs Escalope de dinde marinée Ratatouille Aéré aux fruits jaunes	Salade grecque Croustillant à la mozzarella Petit pois Quatre quart	Effiloché de morue Pommes vapeur Tartare Gâteau d'anniversaires	Axoia de veau VBF Torsades Petit filou Fruit frais de saison

Produit Bio

Repas Végétarien














Préparation maison à base de produits frais

Produit de saison

Produit local

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 04.09














		 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)		
lundi	0																
	0																
	Vacances																
	0																
	0																
mardi	Pastèque																
	Steak haché VBF																
	Frites																
	Glace		X														
jeudi	Fajitas végétarienne	X		X	X												
	Haricots rouges																
	Yaourt au sucre BIO		X														
	Raisin																
vendredi	Toast au chèvre		X														
	Poisson meunière	X	X								X						
	Carottes persillées																
	Salade de fruits																

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 07 au 11.09















		 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)	
lundi	Poulet Sauce aux raisins															
	Cœur de blé	X														
	Brie		X													
	Panacotta vanille		X													
mardi	Œuf mayonnaise			X			X									
	Moussaka végétarienne								X							
	Yaourt nature sucré		X													
	Banane au chocolat															
jeudi	Rôti de bœuf VBF															
	Haricots verts à l'ail															
	Tomme noire		X													
	Brownie maison	X		X												
vendredi	Terrine de campagne	X	X	X												
	Poisson du marché										X					
	Riz															
	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 14 au 18.09














		 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)		
lundi	Melon																
	Lasagnes	X	X														
	Bolognaise VBF																
	Yaourt sucré		X														
mardi	MENU DES ENFANTS																
jeudi	Longe de porc rôtie VPF																
	Gratin de courgettes		X														
	Camembert		X														
	Clafoutis aux raisins	X	X	x													
vendredi	Radis beurre		X														
	Omelette aux oignons			x													
	Pommes de terre sautées																
	Crumble de fruits de saison	X	X	x													

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 21 au 25.09

		 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>	
lundi	Taboulé aux raisins secs	X							X							
	Escalope de dinde marinée															
	Ratatouille															
	Aéré aux fruits jaunes		X													
mardi	Salade grecque		X													
	Croustillant à la mozzarella	X	X													
	Petit pois															
	Quatre quart	X	X	X												
jeudi	Effiloché de morue															
	Pommes vapeur															
	Tartare		X													
	Gâteau d'anniversaires	X	X	X												
vendredi	Axoia de veau VBF															
	Torsades	X	X	X												
	Petit filou		X													
	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