

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

33^{ÈME}
ÉDITION



Ecole d'Yvrac

Menus du mois



2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du 03 au 07.10	Potage de butternut	Saucisson sec	Rillettes de sardines	Salade de tomates et maïs	Taost au chèvre
	Tajine de légumes de saison, semoule bio et pois chiche	Brandade de poisson	Escalope de dinde viennoise	Sauté de veau VBF Marengo	Porc au caramel
	Comté Ile flottante	Salade de saison bio Fromage blanc bio aux framboises	Petits pois Camembert bio Fruit frais de saison	Carottes sautées Gouda +pain bio Broonies pépites de chocolat	Tortis bio Petit suisse sucré Fruit frais de saison bio
Goûter	Pain pate tartiner fruit	Pain fromage compote	Biscuit yaourt jus fruit	Pain chocolat fruit	Croissant jus fruit
<i>spécification</i>	semaine du goût				
Semaine du 10 au 14.10	Betteraves bicolores	Endivettes au pomelos et râpé de pomme granny	Toast tapenade	Potage St Germain (pois cassés)	Salade mousseline d'avocat
	Piccatas de poulet au citron vert	Paupiette de veau VBF sauce châtaignes	Steak haché VBF	Poisson croustillant Panko	Gratin de Butternut aux éclats de graines
	Pâtes bio Fromage blanc bio aux fraises Tagada	Riz Madras bio Fromage bio Crème Carambar	Purée de panais Petit suisse Fruit frais de saison	Carottes et navets glacés au miel Camembert bio Feuillantine pomme coing	Gouda bio Gâteau aux myrtilles
Goûter	Brioche lingotin fruit	Pain fromage banane	Yaourt biscuit jus fruit	Chocolatine fruit	Pain confiture fruit
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 17 au 21.10	Betteraves en salade	Pommes de terre tartare	Concombre vinaigrette	Salade mimosa	Taboulé bio
	Saucisse	Sauté de boeuf VBF	Keftas d'agneau sauce tomates	Gratin de patates douces à l'emmental	Poisson bordelaise
	Lentilles bio Camembert bio Flan nappé caramel	Courgettes sautées Yaourt nature bio Fruit frais de saison	Coquillettes bio Fromage portion Compote bio	Petit suisse Fruit frais de saison	Haricots palette Emmental bio+pain céréales Tarte aux pommes
Goûter	Pain confiture jus fruit	Pain fromage compote	Yaourt biscuit jus fruit	Croissant fruit	Pain au lait chocolat fruit
<i>spécification</i>	vacances				vacances Repas végétarien
Semaine du 24 au 28.10	Macédoine mayonnaise	Potage vermicelles	Carottes rapées	Potage Cendrillon (citrouille)	Bruschetta
	Steak de veau VBF	Pilon de poulet rôti	Pâtes bio bolognaise VBF Edam	Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental bio
	Purée maison Yaourt nature bio Fruit frais de saison	Haricots verts bio Chanteneige+pain bio Crème caramel beurre salé	Poire au chocolat	Brocolis fleurette	Salade verte de saison bio Yaourt aromatisé Fruit frais de saison
Goûter	Pain fromage fruit	Brioche lingotin jus fruit	Yaourt biscuit jus fruit	Gâteau anniversaire	Chocolatine jus fruit



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

École de Ecole d'Yvrac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétarien <i>Gérard</i>	<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>
Potage de butternut	Saucisson sec	Rillettes de sardines	Salade de tomates et maïs	Taost au chèvre
Tajine de légumes de saison, semoule bio et pois chiche	Brandade de poisson	Escalope de dinde viennoise	Sauté de veau VBF Marengo	Porc au caramel
	Salade de saison bio	Petits pois	Carottes sautées	Tortis bio
Comté	Fromage blanc bio	Camembert bio	Gouda +pain bio	Petit suisse sucré
Ile flottante	aux framboises	Fruit frais de saison	Broonies pépites de chocolat	Fruit frais de saison bio

Goûters

Pain pate tartiner fruit

Pain fromage compote

Biscuit yaourt jus fruit

Pain chocolat fruit

Croissant jus fruit



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



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 Ecole d'Yvrac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Ghislain</i> 	semaine du goût <i>Firmin</i>	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>
Betteraves bicolores 	Endivettes au pomelos et râpé de pomme granny 	Toast tapenade	Potage St Germain (pois cassés) 	Salade mousseline d'avocat
Piccatas de poulet au citron vert 	Paupiette de veau VBF sauce châtaignes 	Steak haché VBF 	Poisson croustillant Panko	Gratin de Butternut aux éclats de graines  
Pâtes bio 	Riz Madras bio 	Purée de panais 	Carottes et navets glacés au miel 	
Fromage blanc bio 	Fromage bio 	Petit suisse	Camembert bio 	Gouda bio
aux fraises Tagada	Crème Carambar 	Fruit frais de saison 	Feuillantine pomme coing 	Gâteau aux myrtilles 

Brioche lingotin fruit

Pain fromage banane

Yaourt biscuit jus fruit

Chocolatine fruit

Pain confiture fruit

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

École de Ecole d'Yvrac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Baudouin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	 Repas Végétarien <i>Adeline</i>	<i>Céline</i>
Betteraves en salade	Pommes de terre tartare	Concombre vinaigrette	Salade mimosa	Taboulé bio 
Saucisse	Sauté de bœuf VBF 	Keftas d'agneau sauce tomates	Gratin de patates douces à l'emmental 	Poisson bordelaise
Lentilles bio 	Courgettes sautées	Coquillettes bio 		Haricots palette
Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Fromage portion	Petit suisse	Emmental bio+pain céréales 
Flan nappé caramel	Fruit frais de saison 	Compote bio 	Fruit frais de saison 	Tarte aux pommes 

Goûters

Pain confiture jus fruit

Pain fromage compote

Yaourt biscuit jus fruit

Croissant fruit

Pain au lait chocolat fruit



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.

École de Ecole d'Yvrac

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
vacances <i>Florentin</i>	Vacances <i>Crépin</i>	vacances <i>Dimitri</i>	vacances <i>Emeline</i>	vacances Repas végétarien <i>Simon</i>
Macédoine mayonnaise	Potage vermicelles	Carottes rapées	Potage Cendrillon (citrouille)	Bruschetta
Steak de veau VBF	Pilon de poulet rôti	Pâtes bio	Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental bio
Purée maison	Haricots verts bio	bolognaise VBF	Brocolis fleurette	Salade verte de saison bio
Yaourt nature bio	Chanteneige+pain bio	Edam	Pyrénées	Yaourt aromatisé
Fruit frais de saison	Crème caramel beurre salé	Poire au chocolat	Gateau anniversaire	Fruit frais de saison

Gouters

Pain fromage fruit

Brioche lingotin jus fruit

Yaourt biscuit jus fruit

Pain chocolat fruit

Chocolatine jus fruit



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	Potage de butternut													
égumes de saison, semoule bio et p	X															
Comté			X													
	Ile flottante	X	X	X												
mardi	Pain pate tartiner fruit	X						X								
	Saucisson sec	X														
	Brandade de poisson		X								X					
	Salade de saison bio						X									
	Fromage blanc bio aux framboises		X													
mercredi	Pain fromage compote	X	X													
	Rillettes de sardines	X									X					
	Escalope de dinde viennoise	X														
	Petits pois															
	Camembert bio		X													
	Fruit frais de saison															
jeudi	Biscuit yaourt jus fruit	X	X	X				X								
	Salade de tomates et maïs						X									
	Sauté de veau VBF Marengo						X									
	Carottes sautées						X									
	Gouda +pain bio	X	X													
vendredi	Bronnies pépites de chocolat	X	X	X				X								
	Pain chocolat fruit	X						X								
	Taost au chèvre	X	X													
	Porc au caramel							X								
	Tortis bio	X														
	Petit suisse sucré		X													
	Fruit frais de saison bio															
	Croissant jus fruit	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 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	Betteraves bicolores						X									
	Piccatas de poulet au citron vert															
	Pâtes bio	X														
	Fromage blanc bio aux fraises Tagada		X													
mardi	Brioche lingotin fruit	X	X	X												
	Salades au pomelos et râpé de pomme granny						X									
	Suppétie de veau VBF sauce châtaignes							X								
	Riz Madras bio															
	Fromage bio Crème Carambar		X X					X								
mercredi	Pain fromage banane	X	X													
	Toast tapenade	X														
	Steak haché VBF															
	Purée de panais															
	Petit suisse Fruit frais de saison		X													
jeudi	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X				X								
	Potage St Germain (pois cassés)															
	Poisson croustillant Panko	X									X					
	Carottes et navets glacés au miel															
	Camembert bio Feuillantine pomme coing	X														
vendredi	Chocolatine fruit	X						X								
	Salade mousseline d'avocat						X									
	Salade d'été Tartin de Butternut aux éclats de grain	X X						X								
	Gouda bio		X													
	Gâteau aux myrtilles Pain confiture fruit	X X	X 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 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 SO2)	Aucun
		lundi	Betteraves en salade						X							
Saucisse	X															
Lentilles bio																
Camembert bio			X													
Flan nappé caramel			X					X								
mardi	Pain confiture jus fruit	X														
	Pommes de terre tartare		X				X									
	Sauté de boeuf VBF															
	Courgettes sautées															
	Yaourt nature bio		X													
Fruit frais de saison																
mercredi	Pain fromage compote	X	X													
	Concombre vinaigrette						X									
	Keftas d'agneau sauce tomates															
	Coquillettes bio	X														
	Fromage portion		X													
jeudi	Compote bio															
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X				X								
	Salade mimosa			X			X									
	Gratin de patates douces à l'emmental		X													
	Petit suisse		X													
Fruit frais de saison																
vendredi	Croissant fruit	X														
	Taboulé bio	X														
	Poisson bordelaise	X									X					
	Haricots palette															
	Emmental bio+pain céréales	X	X													
	Tarte aux pommes	X														
Pain au lait chocolat fruit	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 24 au 28.10

		 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, pistachés)	 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	Macédoine mayonnaise															
	Steak de veau VBF															
	Purée maison		X													
	Yaourt nature bio		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Pain fromage fruit	X	X													
	Potage vermicelles	X														
	Pilon de poulet rôti															
	Haricots verts bio															
	Chanteneige+pain bio	X	X													
Crème caramel beurre salé		X	X				X									
Brioche lingotin jus fruit	X	X	X													
mercredi	Carottes rapées						X									
	Pâtes bio	X														
	bolognaise VBF															
	Edam		X													
	Poire au chocolat							X								
Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X				X									
jeudi	Potage Cendrillon (citrouille)															
	Filet de poisson meunière	X									X					
	Brocolis fleurette															
	Pyrénées		X													
	Gateau anniversaire	X	X	X				X								
Pain chocolat fruit	X						X									
vendredi	Bruschetta															
	Omelette à l'emmental bio		X	X												
	Salade verte de saison bio						X									
	Yaourt aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
Chocolatine jus fruit	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

0

	 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'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef