

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 d'Yvrac

## Menus végétariens du mois



2022

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

# École de Menus végétariens du mois

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	Oeuf mayonnaise	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	Boulettes végétales Marengo	Nuggets céréales
	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	Brownie 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

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.

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 sauce oranges	Endivettes au pomelos et râpé de granny	Toast tapenade	Potage St Germain (pois cassés)	Salade mousseline avocat
Croc'fromage	Boulettes sauce soja châtaignes	Galette végétarienne	Poisson croustillant Panko	Gratin de Butternut aux éclats de graines
Pâtes bio	Riz Madras bio	Purée pommes de terre panais	Carottes et navets glacés au miel	
Fromage blanc	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



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée















# École de Menus végétariens du mois

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 
Croc fromage	Beignet calamar	Keftas végétales 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 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.

# École de Menus végétariens du mois

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
Gratin de poisson	Pilon de poulet rôti	Pâtes bio	Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental bio
Purée maison	Haricots verts bio	bolognaise végété	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	Gâteau 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 pain	X															
Comté			X													
Ile flottante	X		X	X												
mardi	Pain pate tartiner fruit	X						X								
	Oeuf mayonnaise			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					
	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									
	Boulettes végétales Marengo					X										
	Carottes sautées															
	Gouda +pain bio	X	X													
vendredi	Brownie pépites de chocolat	X	X	X				X								
	Pain chocolat fruit	X						X								
	Taost au chèvre	X	X													
	Nuggets céréales	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'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	Betteraves bicolores sauce oranges					X										
	Croc'fromage	X	X													
	Pâtes bio	X														
	Fromage blanc aux fraises Tagada		X													
mardi	Brioche lingotin fruit	X	X	X												
	divettes au pomelos et râpé de granny					X										
	Boulettes sauce soja chataignes						X									
	Riz Madras bio															
	Fromage bio		X													
mercredi	Crème Carambar		X				X									
	Pain fromage banane	X	X													
	Toast tapenade	X														
	Galette végétarienne	X					X									
	Purée pommes de terre panais		X													
	Petit suisse		X													
jeudi	Fruit frais de saison															
	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		X													
vendredi	Feuillantine pomme coing	X														
	Chocolatine fruit	X					X									
	Salade mousseline avocat					X										
	atin de Butternut aux éclats de graines						X									
	Gouda bio		X													
	Gâteau aux myrtilles	X	X	X												
	Pain confiture 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 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							
Croc fromage	X		X													
Lentilles bio																
Camembert bio			X													
Flan nappé caramel			X					X								
mardi	Pain confiture jus fruit	X														
	Pommes de terre tartare		X				X									
	Beignet calamar	X										X	X			
	Courgettes sautées															
	Yaourt nature bio		X													
mercredi	Fruit frais de saison															
	Pain fromage compote	X	X													
	Concombre vinaigrette						X									
	Keftas végétales sauce tomates	X														
	Coquillettes bio	X														
jeudi	Fromage portion		X													
	Compote bio															
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X				X								
	Salade mimosa			X			X									
	Gratin de patates douces à l'emmental		X													
vendredi	Petit suisse		X													
	Fruit frais de saison															
	Croissant fruit	X														
	Taboulé bio	X														
	Poisson bordelaise	X									X					
vendredi	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'autre 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			X										
Gratin de poisson	X										X	X	X			
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													
mercredi	Crème caramel beurre salé		X	X				X								
	Brioche lingotin jus fruit	X	X	X												
	Carottes rapées						X									
	Pâtes bio	X														
	bolognaise végété															
jeudi	Edam		X													
	Poire au chocolat							X								
	Yaourt biscuit jus fruit	X	X	X				X								
	Potage Cendrillon (citrouille)															
	Filet de poisson meunière	X									X					
vendredi	Brocolis fleurette															
	Pyrénées		X													
	Gateau anniversaire	X	X	X				X								
	Pain chocolat fruit	X						X								
	Bruschetta	X	X													
vendredi	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

															
	<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, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	<b>Aucun</b>
<b>lundi</b>															
<b>mardi</b>															
<b>mercredi</b>															
<b>jeudi</b>															
<b>vendredi</b>															

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