

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Yvrac**






Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
<i>Ste Gwladys</i>	<i>St Amédée</i>	<i>St Benjamin</i>	<i>St Hugues</i>	Repas végétarien <i>Ste Sandrine</i> 
Crêpe à l'emmental	Concombres	Coleslaw	Tomate en salade	Salade d'avocat
				
Poisson à la provençale	Dinde aux épices tandoori	Axoa de veau	Fricassée de porc	Tortillas bio aux oignons et pommes de terre
				 
Courgettes fraîches à l'ail	Riz bio	Semoule	Carottes glacées	Salade verte bio
				
Petit suisse	Fromage+pain bio	Fromage	Fromage	Yaourt bio
				
Fruit frais de saison bio	Panacotta fruits jaunes	Compote pomme fraise	Brownie	Fruit frais de saison
 			 	

Goûters

Jus de fruit+ chocolatine

Fruit+yaourt+biscuit

Jus de fruit+fromage+pain

Pain+chocolat+fruit

Compote+pain+fromage



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



Gâteau d'anniversaire






















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.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Yvrac****Menus du mois d'****avril****2021****Bon appétit !**

lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
<b>Pâques</b> <i>Ste Irène</i>	<b>St Marcellin</b>	<b>St Jean-Baptiste de la Salle</b>	<b>Repas végétarien</b> <i>Ste Julie</i> 	<b>St Gautier</b>
	<b>Salade et champignons frais au citron</b>  	<b>Mousse de foie</b>	<b>Petit wrap crudités</b>  	<b>Salade lentilles bio</b>   
	<b>Parmentier d'agneau</b> 	<b>Blanquette de volaille</b> 	<b>Gratin de macaroni à la tomate confite</b> 	<b>Poisson meunière au citron</b>
<b>Férié</b>	<b>Fromage bio</b> 	<b>Carottes vichy</b> 		<b>Haricots beurre persillés</b>
	<b>Fraises chantilly</b> 	<b>Fromage</b>	<b>Fromage +pain bio</b> 	<b>Yaourt aro</b>
	<b>Chocolat de pâques</b> 	<b>Fruit frais de saison bio</b>  	<b>Banane caramel chantilly</b>	<b>Fruit frais de saison</b> 

**Goûters**

Petit suisse+brioche+jus fruit

Beignet+fruit

Pate tartiner+pain+fruit

Pain+fromage+fruit



Produits locaux : .....



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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 Yvrac

Menus du mois d'

# avril

2021



Bon appétit !

**LE PRODUIT DU MOIS :**  
 Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.



lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
<i>St Jules</i>	Repas végétarien <i>Ste Ida</i>	<i>Ste Maxime</i>	<i>St Paterne</i>	<i>St Benoît-Joseph</i>
Carottes râpées 	Salade de pâtes au pesto bio 	Salade de surimi 	Guacamole tortillas 	Concombre vinaigrette 
Hamburger	Porc sauce barbecue 	Poulet sauce ananas 	Galette chili con carné 	Poisson du marché
Frites	Haricot vert	Riz		Choux fleur en gratin
Fromage +pain bio 	Yaourt bio 	Fromage	Croc lait	Fromage bio 
Glace en pot	Fruit frais de saison bio 	Ananas frais	Mousse chocolat maison 	Tarte aux pommes 

Goûters : Pain +chocolat +fruit      Pain+fromage+compote      Chocolatine +fruit      Pain +fromage +fruit      Pain au lait +lingotin+jus

Produits locaux : .....



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire

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.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de Yvrac**

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
<i>Ste Emma</i>	<i>Ste Odette</i>	<i>St Anselme</i>	Repas végétarien <i>St Alexandre</i>	<i>St Georges</i>
Tomates marinées au basilic	Oeuf dur mayonnaise bio	Radis noir râpé vinaigrette au chocolat	Taboulé	Rosette
Escalope de porc au jus	Lasagnes au boeuf	Wings de poulet marinés	Falafel sauce tomate	Poisson du marché
Gratin de courgette		Petits pois	Ratatouille	Pomme vapeur
Fromage + pain bio	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage bio	Yaourt local
Petit pot de crème au chocolat	Fruit frais de saison	Compote pomme fraise	Ile flottante	Fruit frais de saison

Goûters

Compotet+pain+chocolat

Jus+fromage+pain

Yaourt+cake+jus

Brioche +pate tartiner+fruit

Fromage+pain+fruit



Produits locaux : .....



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

# École de Yvrac



















## Menus du mois d'

# avril

2021



Bon appétit !

lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
<i>Ste Alida</i>	Repas végétarien <i>Ste Zita</i> 	<i>Ste Valérie</i>	<i>Ste Catherine de Sienne</i>	<i>St Robert</i>
Céleri rémoulade	Salade pommes de terre 	Salade composée  	Menu des enfants	Carottes vinaigrette  
Poisson pané au citron	Pizza végétarienne	Saucisse de toulouse grillée		Choco boeuf  
Tortis bio 	Salade verte bio 	Purée saint germain 		Boulgour bio 
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré	Fromage +pain bio 		Fromage
Biscuits	Fruit frais de saison bio  	Entremet caramel beurre salé		Crumble aux fruits 

**Goûters**


Pain +chocolat +fruit

Pain+fromage+compote

Fruit+pate tartiner+fruit

Chocolatine+jus


Yaourt+cake+jus

 **Produits locaux :** .....

 **Produit Bio**


 **Produit de saison**


 **Préparation maison à base de produits frais**

 **Viande de boeuf D'origine française**


 **Gâteau d'anniversaire**

 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.