

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre.

Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de D'YVRAC



Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
Repas végétarien <i>St Philippe - Jacques</i>	St Sylvain	Ste Judith	Ste Prudence	Ste Gisèle
Tomates, fraises et feta au balsamique  	Salade de champignons de paris 	Betterave et graine de sésame 	Oeuf mayo bio  	Tartine au fromage 
Risotto crémeux aux légumes bio  	Emincés de volaille au curry 	Spaghettis bio  	Roti de porc au miel 	Poisson meunière sauce tartare
	Purée de brocolis 	Bolognaises	Haricot vert persillade	Gratin de courgettes 
Fromage bio 	Fromage+pain bio 	Fromage	Fromage	Yaourt bio  
Ile flottante	Chou à la crème 	Mousse au chocolat maison 	Glace	Fraises chantilly  

Goûters

Yaourt+brioche+jus fruit

Pain+pate tartiner+fruit

Beignet+jus de fruit

Pain au lait+chocolat+fruit

Pain+fromage+fruit

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



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée

Produits locaux



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



Gâteau d'anniversaire

Indication géographique protégée

LE PRODUIT DU MOIS :
Si nos ancêtres mangent des faïences des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de D'YVRAC



Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i>	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Salade tomate et concombre	Salade iceberg, parmesan et croutons à l'ail	Radis beurre		Galette surimi
Quiche au fromage et légumes	Moules marinière	Rougail de saucisse		Pilon de poulet
			Férié	-
Salade verte bio	Frites	Riz bio		Ratatouille
Fromage+pain bio	Yaourt aromatisé	Fromage blanc		Fromage bio
Entremet caramel beurre salé - biscuit	Fruit de saison bio	Fraise et son crumble breton		Fruit

Goûters

Pain+chocolat+jus fruit

Pain+fromage+fruit

Compote+fromage+pain

Chocolatine+fruit

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 :

Si nos ancêtres mangent des faïences de bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre.

Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de D'YVRAC**Menus du mois de****2021****Bon appétit !**

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i>	<i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Concombre vinaigrette 	Salade de tomates mozarella 	Friand fromage maison 	Rosette	Carottes râpées 
Jambon grillé 	Omelette à plat bio  	Nuggets de poisson	Escalope de volaille au romarin 	Emincé de bœuf aux oignons
Torti bio  	Pommes de terre sautées à l'aillet 	Petits pois carottes	Courgettes persillées 	Riz pilaf bio  
Fromage blanc et fraises  	Yaourt nature sucré bio 	Fromage bio 	Petit filou	Fromage +pain bio 
Biscuits	Fruit de saison	Panacotta vanille maison 	Muffin myrtille  	Salade de fruits 

Goûters : Pain+fromage+jus fruit**Brioche +pate tartiner+fruit****Chocolatine+fruit****Compote+fromage+pain****Yaourt+biscuit+jus de fruit**

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

**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****Produits locaux :**

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de D'YVRAC



Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Pentecôte <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Béranger</i>	<i>St Augustin</i>	Repas végétarien <i>St Germain</i>
Férié	Wrap crudités	Rillettes de sardine		Guacamole et chips
			Menu	Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites bio
	Steack haché de veau	Cuisse de poulet fermier	Enfants	
	Semoule à la tomate bio	Pipérade		
	Yaourt aromatisé	Fromage bio		Fromage +pain bio
	Fruit de saison bio	Beignet au chocolat		Mousse à la fraise maison

Goûters

Pain+lingotin+compote

yaourt+brioche+jus

pain+fromage+fruit

pain au lait+chocolat+fruit

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

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

Produits locaux :