






















École de Yvrac

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétarien François d'Assise 	Fleur	Bruno	Serge	Pélagie
Salade au maïs bio  	Betteraves vinaigrette 	Avocat au thon 	Concombre bulgare 	Taboulé bio 
Tortis al verde bio  	Escalope de porc aux oignons confits	Quiche maison 	Poisson crème citronnée	Filet de volaille forestière
À la crème	Carottes sautées 	Salade verte	Riz bio 	Gratin de chou fleur  
Comté	Tartare+pain bio 	Yaourt aromatisé	Camembert bio 	Petit suisse sucré
Fruit frais de saison 	Eclair au chocolat	Banane au caramel et crème chantilly  	Panacotta	Salade de fruits  

Goûters

Pain au lait+chocolat+ jus fruit

Fruit+pain +fromage

Compote+pate tartiner+pain

Fruit+yaourt +biscuit

Jus fruit+chocolatine



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 Yvrac

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	 Repas Végétarien <i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Carottes râpées bio   	Pommes de terre tartare	Rillettes de sardines	Œuf mimosa bio 	Carpaccio de tomates bio  
Longe de porc rôtie 	Cuisse de poulet rôti fermier 	Sauté de bœuf VBF  	Pilaf de quinoa, patate douce et petits pois*	Fish and chips maison 
Lentilles bio 	Courgettes sautées 	Coquillettes bio 		Salade verte de saison bio 
Emmental	Fromage blanc sucré	Kiri bio 	St Nectaire fermier+pain mais	Yaourt aromatisé
Entremet caramel beurre salé	Compote bio 	Fruit frais de saison 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison 

Goûters

Fruit+pain+lingotin

Pain +fromage+fruit

Croissant+jus fruit

Flan chocolat+biscuit+fruit

Brioche+chocolat+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

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

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
vacances <i>Crépin</i>	Vacances <i>Dimitri</i>	vacances <i>Emeline</i>	vacances <i>Jude</i>	vacances Repas végétarien <i>Narcisse</i>
Champignons à la crème de ciboulette  	Lentilles en salade bio 	Coleslaw (chou blanc et carottes)  	Potage Cendrillon (citrouille)  	Bruschetta
Hachis parmentier 	Picattas de poulet poulet local 	Pâtes bio 	Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental bio 
Salade verte bio 	Haricots verts	bolognaise VBF 	Brocolis fleurette 	Salade verte de saison bio 
Petit suisse sucré	Chantailou	Edam	Pyrénées	Yaourt bio
Fruit frais de saison 	Ile flottante	Crème vanille	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais de saison 

Gouters

Pain+fromage+compote

beignet+jus

pain au lait+chocolat+fruit

Yaourt+cake+fruit

Pain+pate tartiner+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.