

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 végétariens

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 | Boulettes végé aux épices tandoori | Nuggets végé | Galette soja | 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 boeuf
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 végétariens

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

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

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 végétariens

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> | <i>Ste Ida</i>  | <i>Ste Maxime</i> | <i>St Paterne</i> | Repas végétarien <i>St Benoît-Joseph</i> |
| Carottes râpées   | Salade de pâtes au pesto bio   | Accras | Salade de surimi | Betterave vinaigrette   |
| Beignet calamar | Galette fromage | Boulette sauce ananas | Galette et chili végété | Poisson du marché |
| Frites | Haricots verts | Riz | | Gratin de chou fleur |
| Fromage +pain bio  | Yaourt bio  | Fromage | Croc lait | Fromage bio  |
| Glace en pot | Fruit frais de saison bio   | Ananas frais | Mousse au 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 végétariens

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 |
|  |  |   | | |
| Nuggets | Lasagnes tomates | Pané de légumes | 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 végétariens

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 Sienna</i> | <i>St Robert</i> |
| Céleri rémoulade | Salade pomme de terre | Salade composée | Menu enfants | Carottes vinaigrette |
| Poisson pané au citron | Pizza végétarienne | Steack soja | | Gratin de |
| 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.