

LE PRODUIT DU MOIS :
 Si nos ancêtres mangent des fraises 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 végétarien

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	Falafel au curry	Spaghettis bio	Steack soja au miel	Poisson meunière sauce tartare
 		 		
	Purée de brocolis	bolognaises végé	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	 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				

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 végétarien



Menus du mois de



Mai

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 croûtons à l'ail	Radis beurre		Galette surimi
Quiche au fromage et légumes	Moules marinière	Rougail de boulettes blé	Ferié	Nuggets céréales
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.



Produit Bio



Produit de saison

Préparation maison à base de
produits fraisViande 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

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 végétarien

Menus du mois de



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i>	Repas végétarien <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	Salade cruditée	Carottes râpées
Steack fromager	Omelette à plat bio	Nuggets de poisson	Poisson provençal	Boulettes 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.



LE PRODUIT DU MOIS :
Si nos ancêtres mangent des fraises 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 végétarien

Menus du mois de



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Pentecôte St Achille	Ste Sophie	St Bérenger	St Augustin	Repas végétarien St Germain
Férié	Wrap crudités	Rillettes de sardine	Menu	Guacamole et chips
	Beignet calamar	Omelette	des	Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites bio
	Semoule à la tomate bio	Pipérade		
	Yaourt aromatisé	Fromage bio	enfants	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.

