

## 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
<b>Repas végétarien</b> <i>St Philippe - Jacques</i>	<b>St Sylvain</b>	<b>Ste Judith</b>	<b>Ste Prudence</b>	<b>Ste Gisèle</b>
<b>Tomates, fraises et feta au balsamique</b>	<b>Salade de champignons de Paris</b>	<b>betterave et graine de sésame</b>	<b>Oeuf mayo bio</b>	<b>Tartine au fromage</b>
 			 	
<b>Risotto crémeux aux légumes bio</b>	<b>Falafel au curry</b>	<b>Spaghettis bio</b>	<b>Steack soja au miel</b>	<b>Poisson meunière sauce tartare</b>
 		 		
	<b>Purée de brocolis</b>	<b>bolognaises végé</b>	<b>Haricot vert persillade</b>	<b>Gratin de courgettes</b>
				
<b>Fromage bio</b>	<b>fromage+pain bio</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt bio</b>
				 
<b>Ile flottante</b>	<b>Chou à la crème</b>	<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>Glace</b>	<b>Fraises chantilly</b>
				 

Goûters

Yaourt+brioche+jus fruit

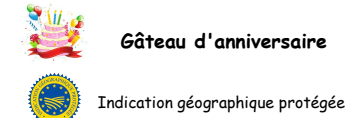
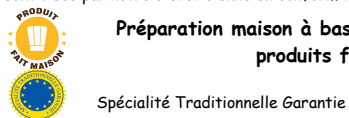
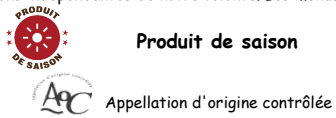
pain+pate tartiner+fruit

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.



## 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>	<b>Repas végétarien</b> <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.

