

École de Yvrac végétarien

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Salade au maïs bio	Betteraves vinaigrette	Avocat au thon	Concombre bulgare	Taboulé bio
Tortis al verde bio	Boulettes lentilles aux oignons confits	Quiche maison	Poisson crème citronnée	Steack soja 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 végétarien

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>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Carottes râpées bio   	Pommes de terre tartare	Rillettes de sardines	Oeuf mimosa bio 	Carpaccio de tomates bio  
Galette fromagère	Nuggets végétariens	Omelette	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 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 végétarien

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 <i>Narcisse</i>
Champignons à la crème de ciboulette  	Lentilles en salade bio 	Coleslaw (chou blanc et carottes)  	Potage Cendrillon (citrouille)  	Bruschetta
Hachis parmentier végété 	Beignet calamar	Pâtes bio 	Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental bio 
Salade verte bio 	Haricots verts	bolognaise végété 	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.