

Menus du mois de

mai	2023
------------	-------------

Site d'Yvrac


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Râpé de courgettes au citron	Cervelas	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)	Carottes râpées bio
01/mai	<i>1er mai</i>	Blanquette de poisson	Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
au	<i>Fête du travail</i>	Riz créole bio	Écrasé de brocolis	Pommes de terre vapeur	Piperade et tortis
5/5		Yaourt nature sucré bio	Chanteneige	Edam	Camembert bio
10		Fruit de saison*	Nappé caramel	Salade de fruit	Gateau aux pommes
GOUTER		Pain chocolat fruit	Pain fromage compote	donuts fruit	Yaourt biscuit jus fruit
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel	Crêpe au fromage	Salade de tomates	Toast aux rillettes de thon
8/5	<i>Victoire 1945</i>	Pizza maison fromage	Pavé de merlu	Axoa de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
au		Salade bio	Sauté de carottes	Boulgour bio	Gratin de courgettes
12/5		Fromage	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé
11		Compote bio	Fruit de saison*	Éclair au chocolat	Fruit de saison* bio
GOUTER		Flan biscuit jus de fruit	Pain fromage banane	croissant fruit	pain chocolat fruit
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Salade de pois chiche	Coleslaw	Taboulé		
15/5	Tortellinis brunoise ricotta	Hot dog	Poisson meunière	<i>Ascension</i>	<i>Pique nique</i>
au		Pommes américaines	Haricots verts bio		<i>pour ALSH</i>
19/5	Gouda	Emmental	Petit suisse		
12	Fruit de saison*	Sunday	Fruit de saison*		
GOUTER	Beignet jus de fruit	Yaourt biscuit jus de fruit	Pain pate à tartiner fruit		pain au lait chocolat fruit
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise bio	Tomates au maïs
22/5	Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf	Galopin de veau	Chili sin carne	Poisson bordelaise
au	Haricots plat	Coquillettes bio	Petits pois	Riz bio	Carottes sautées
26/5	Yaourt nature sucré bio	Chanteneige	Gouda	Petit suisse	Édam
13	Fruit de saison*	Compote aux pommes bio	Muffin pépites de chocolat	Abricot amandine	Gâteau d'anniversaire
GOUTER	pain fromage compote	Pain chocolat fruit	Pain confiture fruit	donuts fruit	Yaourt aromatisé brioche jus de fruit

École de d'Yvrac

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié Basile	Geneviève	Odilon	Edouard	Repas Végétarien Méline
	Râpé de courgettes au citron  	Cervelas	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)  	Carottes râpées bio   
1er mai	Blanquette de poisson 	Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
Fête du travail	Riz créole bio	Écrasé de brocolis	Pommes de terre vapeur 	Piperade et tortis 
	Yaourt nature sucré bio 	Chanteneige	Edam	Camembert bio 
	Fruit de saison* 	Nappé caramel	Salade de fruit  	Gateau aux pommes 

Pain chocolat fruit

Pain fromage compote

donuts fruit

Yaourt biscuit jus fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 d'Yvrac

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié <i>Alix</i>	Repas Végétarien <i>Guillaume</i> Radis Croq'sel	<i>Pauline</i> Crêpe au fromage	<i>Tatiana</i> Salade de tomates	<i>Yvette</i> Toast aux rillettes de thon
Victoire 1945	Pizza maison fromage	Pavé de merlu	Axoa de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
	Salade bio	Sauté de carottes	Bulgour bio	Gratin de courgettes
	Fromage	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé
	Compote bio	Fruit de saison*	Éclair au chocolat	Fruit de saison*bio



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 d'Yvrac

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	Repas USA <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Féié <i>Marius</i>	Féié <i>Sébastien</i>
Salade de pois chiche	Coleslaw	Taboulé		
	 			
Tortellinis brunoise ricotta	Hot dog	Poisson meunière	Ascension	Pique nique
				
	Pommes américaines	Haricots verts bio		pour ALSH
Gouda	Emmental	Petit suisse		
Fruit de saison*	Sunday	Fruit de saison*		
				
Beignet jus de fruit	Yaourt biscuit jus de fruit	Pain pate à tartiner fruit		pain au lait chocolat fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 d'Yvrac

mai

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Rosette	Concombre vinaigrette  	Melon	Œuf dur mayonnaise bio   	Tomates au maïs 
Émincé de dinde provençale 	Boulettes de bœuf  	Galopin de veau	Chili sin carne 	Poisson bordelaise
Haricots plat	Coquille bio 	Petits pois 	Riz bio 	Carottes sautées  
Yaourt nature sucré bio 	Chanteneige	Gouda	Petit suisse	Édam
Fruit de saison* 	Compote aux pommes bio 	Muffin pépites de chocolat 	Abricot amandine	Gâteau d'anniversaire 

pain fromage compote

Pain chocolat fruit

Pain confiture fruit

donuts fruit

/aourt aromatisé brioche jus de fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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.



Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	22/5														
	Rosette	X	X												
	Émincé de dinde provençale	X													
	Haricots plat		X												
	Yaourt nature sucré bio		X												
	Fruit de saison*														
mardi	Concombre vinaigrette						X								
	Boulettes de bœuf	X													
	Coquille bio	X													
	Chanteneige		X												
	Compote aux pommes bio														
mercredi	Melon														
	Galopin de veau	X													
	Petits pois														
	Gouda		X												
	Muffin pépites de chocolat	X	X	X	x			X		x					
jeudi	Œuf dur mayonnaise bio			X			X								
	Chili sin carne														
	Riz bio														
	Petit suisse		X												
	Abricot amandine	X	X	X											
vendredi	Tomates au maïs						X								
	Poisson bordelaise	X									x	x	x		
	Carottes sautées														
	Édam		X												
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	x	X		X		x					

Menus du mois de

mai

2023

Site

d'Yvrac



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Râpé de courgettes au citron	Cervelas	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)	Carottes râpées bio
1/5 au		Blanquette de poisson	Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
5/5		Riz créole bio	Écrasé de brocolis	Pommes de terre vapeur	Piperade et tortis
N°		Yaourt nature sucré bio	Chanteneige	Edam	Camembert bio
10		Fruit de saison*	Nappé caramel	Salade de fruit	Gateau aux pommes
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel	Crêpe au fromage	Salade de tomates	Toast aux rillettes de thon
8/5 au	Victoire 1945	Pizza maison fromage	Pavé de merlu	Axoia de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
12/5		Salade bio	Sauté de carottes	Boulgour bio	Gratin de courgettes
N°		Fromage	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé
11		Compote bio	Fruit de saison*	Éclair au chocolat	Fruit de saison*bio
<i>spécification</i>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Salade de pois chiche	Coleslaw	Taboulé		
15/5 au	Tortellinis brunoise ricotta	Hot dog	Poisson meunière	Ascension	Pique nique
19/5		Pommes américaines	Haricots verts bio		pour ALSH
N°	Gouda	Emmental	Petit suisse		
12	Fruit de saison*	Sunday	Fruit de saison*		
<i>spécification</i>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise bio	Tomates au maïs
22/5 au	Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf	Galopin de veau	Chili sin carne	Poisson bordelaise
26/5	Haricots plat	Coquille bio	Petits pois	Riz bio	Carottes sautées
N°	Yaourt nature sucré bio	Chanteneige	Gouda	Petit suisse	Édam
13	Fruit de saison*	Compote aux pommes bio	Muffin pépites de chocolat	Abricot amandine	Gâteau d'anniversaire

