

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangeaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.

École de Gauriac



MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	<p>Rosette</p> <p>Steak de veau VBF</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte Amandine</p>	<p>Salade verte de thon mais et olives</p> <p>Volaille marinée façon tajine</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Banane caramel</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Pané emmental</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe de la Chandeleur</p>	<p>Tomates vermicelles</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Mousseline de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Semaine du 22 au 26.02	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Nuggets végé</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Pilons de poulet au jus</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau aux noix</p>		<p>Salade croustons</p> <p>Tartiflette</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Wrap de saison</p> <p>Poisson provençale</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Yaourt local</p> <p>Fruit frais de saison</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais
















Produit de saison



Produit local



Semaine du 01 au 05.02


		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Rosette															
	Steak de veau VBF															
	Haricots beurre															
	Fromage															
	Tarte Amandine															
mardi	Salade verte de thon mais et olives															
	Volaille marinée façon tajine															
	Boulgour															
	Yaourt aux fruits															
	Banane caramel															
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Carottes râpées															
	Pané emmental															
	Riz															
	Fromage															
	Crêpe de la Chandeleur															
vendredi	Tomates vermicelles															
	Poisson meunière															
	Mousseline de légumes															
	Petit suisse															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Err :509


Céréales contenant du gluten
 (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)



Lait


Oeufs


Arachides


Soja



Moutarde



Fruits à coques
 (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)














	Err :509													
lundi	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
mardi	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
mercredi	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
jeudi	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
vendredi	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													
	Err :509													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Err :509














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mardi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mercredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
jeudi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
vendredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.02

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Céleri mayonnaise															
	Nuggets végétal															
	Lentilles															
	Fromage															
mardi	Mousse chocolat															
	Potage Dubarry															
	Pilons de poulet au jus															
	Haricots plats															
mercredi	Fromage															
	Gâteau aux noix															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	Salade croustons															
	Tartiflette															
	0															
vendredi	Fromage															
	Crème dessert															
	Wrap de saison															
	Poisson provençale															
	Carottes sautées															
Yaourt local																
Fruit frais de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef