



Bon
APPETIT!

Ecole Marie Immaculée








Menus du mois



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 29.08 au 02.09				Tomates vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Pâtes Mousse au chocolat	Saucisson sec Poisson sauce citron Chou-fleur béchamel Emmental Pastèque
Semaine du 05 au 09.09	Concombre Emincé de porc caramélisé Riz Pana Cotta vanille	Salade aux lardons Daube de boeuf VBF Pommes de terre vapeur Vache qui rit Fruit frais de saison		Melon Poisson meunière Ratatouille Gâteau basque	Taboulé Omelette Courgettes persillées Flan nappé
Semaine du 12 au 16.09	Salade de pâtes Emincé de poulet aux oignons Purée de légumes verts Fromage Salade de fruits	Tomates au basilic Haché de veau VBF au jus Carottes vichy Muffin		Concombre vinaigrette Nuggets végétariens Petits pois Fromage portion Fruit frais de saison	Carottes râpées au sésame Poisson bordelaise Pommes au four de Cavignac Yaourt aux fruits
Semaine du 19 au 23.09	Salade grecque Tarte au fromage Salade verte Crème vanille	Terrine de campagne Emincé de dinde aux poivrons Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Melon Filet de colin à l'aneth Haricots verts Eclair au chocolat	Tomates mozza' Boulettes de boeuf VBF napolitaine Pâtes Tiramissu
Semaine du 26.09 au 30.09	Feuilleté au fromage Echine de porc à la sauge Lentilles Fromage Fruit frais de saison	Macédoine de légumes Blanquette de veau VBF Purée de carottes Tarte aux pommes		Chorizo Filet de lieu Fondue de légumes de saison Fromage portion Fruit frais de saison	Radis beurre Galette boulgour mexicaine Pâtes Crème chocolat

Septembre 2022

Bon appétit !

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>
			Tomates vinaigrette 	Saucisson sec
			Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson sauce citron
			Pâtes 	Chou-fleur béchamel 
				Emmental 
			Mousse au chocolat	Pastèque 

Goûters



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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Septembre

2022

Bon appétit !

lundi 5 septembre	mardi 6 septembre	mercredi 7 septembre	jeudi 8 septembre	vendredi 9 septembre
<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelpe</i>
Concombre	Salade aux lardons		Melon	Taboulé
				
Emincé de porc caramel	Daube de boeuf VBF		Poisson meunière	Omelette
				
Riz	Pommes de terre vapeur		Ratatouille	Courgettes persillées
				 
	Vache qui rit			
				
Pana Cotta vanille	Fruit frais de saison		Gâteau basque	Flan nappé
				

Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Septembre

2022

Bon appétit !

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>
Salade de pâtes	Tomates au basilic		Concombre vinaigrette	Carottes râpées au sésame
				
Emincé de poulet aux oignons	Haché de veau VBF au jus		Nuggets végétariens	Poisson bordelaise
				
Purée de légumes verts	Carottes vichy		Petits pois	Pommes au four de Cagnac
	 			 
Fromage			Fromage portion	
Salade de fruits	Muffin		Fruit frais de saison	Yaourt aux fruits
				



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire












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.

Septembre

2022

Bon appétit !

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>	<i>Hermann</i>
Salade grecque 	Terrine de campagne		Melon 	Tomates mozza' 
Tarte au fromage	Emincé de dinde aux poivrons 		Filet de colin à l'aneth	Boulettes de bœuf VBF napolitaine 
Salade verte 	Semoule 		Haricots verts 	Pâtes 
	Mimolette			
Crème vanille	Fruit frais de saison 		Eclair au chocolat	Tiramissu



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire













Indication géographique protégée

Septembre

2022

Bon appétit !

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>	<i>Léger</i>
Feuilleté au fromage	Macédoine de légumes		Chorizo	Radis beurre 
Echine de porc à la sauge 	Blanquette de veau VBF  		Filet de lieu	Galette boulgour mexicaine
Lentilles 	Purée de carottes		Fondue de légumes de saison 	Pâtes 
Fromage			Fromage portion 	
Fruit frais de saison 	Tarte aux pommes		Fruit frais de saison 	Crème chocolat



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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29.08 au 02.09













		 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 SO ₂)
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi	Tomates vinaigrette						x								
	Haut de cuisse de poulet rôti														
	Pâtes	X													
	Mousse au chocolat		X	x				x							
vendredi	Saucisson sec	X													
	Poisson sauce citron										x				
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Emmental		X												
	Pastèque														

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

Semaine du 05 au 09.09














		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 SO ₂)	
lundi	Concombre						X									
	Emincé de porc caramel							X								
	Riz															
	Pana Cotta vanille		X													
mardi	Salade aux lardons						X									
	Daube de boeuf VBF															
	Pommes de terre vapeur															
	Vache qui rit		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Melon															
	Poisson meunière	X									X					
	Ratatouille															
	Gâteau basque	X	X					X								
vendredi	Taboulé	X														
	Omelette			X												
	Courgettes persillées															
	Flan nappé		X					X								

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

Semaine du 12 au 16.09













		 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	Salade de pâtes															
	Emincé de poulet aux oignons															
	Purée de légumes verts	X														
	Fromage		X													
	Salade de fruits		X													
mardi	Tomates au basilic		X													
	Haché de veau VBF au jus															
	Carottes vichy		X													
	Muffin															
mercredi																
jeudi	Concombre vinaigrette	X														
	Nuggets végétariens	X						X								
	Petits pois															
	Fromage portion		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Carottes râpées au sésame						X			x						
	Poisson bordelaise	X									X					
	Pommes au four de Cavignac															
	Yaourt aux fruits		X													

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

Semaine du 19 au 23.09













		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	Salade grecque		X				X									
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Salade verte						X									
	Crème vanille	X	X													
mardi	Terrine de campagne	X														
	Emincé de dinde aux poivrons															
	Semoule	X														
	Mimolette		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Melon															
	Filet de colin à l'aneth										X					
	Haricots verts															
	Eclair au chocolat	X	X					X								
vendredi	Tomates mozza'		X													
	Boulettes de boeuf VBF napolitaine															
	Pâtes	X														
	Tiramissu	X	X	X				X								

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 26.09 au 30.09

		Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Feuilleté au fromage		X				X									
	Echine de porc à la sauge															
	Lentilles															
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Macédoine de légumes						X									
	Blanquette de veau VBF	X	X													
	Purée de carottes		X													
	Tarte aux pommes	X														
mercredi																
jeudi	Chorizo	X														
	Filet de lieu										X					
	Fondue de légumes de saison															
	Fromage portion		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Radis beurre		X													
	Galette boulgour mexicaine	X														
	Pâtes	X														
	Crème chocolat	X	X					X								

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