






LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :
 Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Lignan de Bordeaux

Menus du mois



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	 Repas Végétarien				
Semaine du 31.05 au 04.06	Croustade à l'emmental gratiné Rôti de bœuf Haricots verts Fruit frais de saison	Pizza végétarienne Salade verte Brie Gâteau de semoule		Melon Saucisse grillée Ecrasée de pommes de terre Panacotta fruits rouges	Beignets de calamars Courgettes sautées Fromage blanc sucré Biscuit
Goûter					
spécification	 Repas Végétarien				
Semaine du 07 au 11.06	Tomates échalotes Lasagnes aux légumes du soleil Ile Flottante	Haché de veau aux poivrons Haricots beurre Tome grise Clafoutis aux prunes		Wrap crudités Tempura de poisson Riz safrané Fruit frais de saison	Rôti de porc Epinards à la crème Camembert Riz au lait
Goûter					
spécification	 Repas Végétarien				
Semaine du 14 au 18.06	Concombres & tomates Poulet rôti Pommes boulangère Mousse chocolat	Poisson du marché Gratin de courgettes Saint Nectaire Muffins fruits rouges		Melon Nuggets végétariens Petits pois, carottes Yaourt gourmand	Spaghettis bolognaises Chèvre Fruit frais de saison
Goûter					
spécification	 Repas Végétarien			Menu des enfants	
Semaine du 21 au 25.06	Bas carré de veau Gratin de blettes Jeune Cantal Fruit frais de saison	Chili sin carne Riz Camembert Glace			Tomate mozzarella Moules marinières Frites Compote de pommes cannelle
Goûter					
spécification	 Repas Végétarien				
Semaine du 28 au 02.07	Pâté de campagne Cassolette de poisson Coquillettes Fruit frais de saison	Pastèque Steak haché Carottes au fenouil poêlées Gaufre sucrée		Couscous végétarien raz el hanout Brie Glace	Haut de cuisse de poulet rôti Ratatouille Emmental Crème dessert
Goûter					

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée

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



Indication géographique protégée

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Lignan de Bordeaux

Menus du mois de






















Juin

2021



Bon appétit !

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<i>Visitation de la Sainte Vierge</i>	Repas Végétarien <i>St Justin</i> 	<i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
Croustade à l'emmental gratiné  	Pizza végétarienne  		Melon 	Beignets de calamars
Rôti de bœuf 	Salade verte 		Saucisse grillée 	Courgettes sautées  
Haricots verts 	Brie		Ecrasée de pommes de terre 	Fromage blanc sucré
Fruit frais de saison  	Gâteau de semoule 		Panacotta fruits rouges  	Biscuit 

Goûters



Produits locaux



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

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

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES
FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Lignan de Bordeaux

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Repas Végétarien <i>St Gilbert</i>	<i>St Médard</i>	<i>Ste Diane</i>	<i>St Landry</i>	<i>St Barnabé</i>
Tomates échalotes	Haché de veau aux poivrons		Wrap crudités	Rôti de porc
Lasagnes	Haricots beurre		Tempura de poisson	Epinards à la crème
aux légumes du soleil	Tome grise		Riz safrané	Camembert
Ile Flottante	Clafoutis aux prunes		Fruit frais de saison	Riz au lait

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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Lignan de Bordeaux

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<i>SteElisée</i>	<i>Ste Germaine</i>	<i>St Jean François Régis</i>	Repas Végétarien <i>St Hervé</i> 	<i>St Léonce</i>
Concombres & tomates 	Poisson du marché		Melon 	Spaghettis 
Poulet rôti  	Gratin de courgettes   		Nuggets végétariens	bolognaises 
Pommes boulangère 	Saint Nectaire		Petits pois, carottes 	Chèvre 
Mousse chocolat 	Muffins fruits rouges  		Yaourt gourmand  	Fruit frais de saison  



Produits locaux



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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Lignan de Bordeaux














Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Été</i>	Repas Végétarien <i>St Alban</i> 	<i>Ste Audrey</i>	Menu des enfants <i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
Bas carré de veau 	Chili sin carne 			Tomate mozzarella 
Gratin de blettes 	Riz  			Moules marinières 
Jeune Cantal	Camembert 			Frites 
Fruit frais de saison  	Glace			Compote de pommes cannelle 



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf 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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Lignan de Bordeaux















Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Ste Irénée</i>	<i>Sts Pierre - Paul</i>	<i>St Martial</i>	Repas Végétarien <i>St Thierry</i> 	<i>St Martinien</i>
Pâté de campagne	Pastèque 		Couscous végétarien 	Haut de cuisse de poulet rôti 
Cassolette de poisson 	Steak haché		raz el hanout	Ratatouille  
Coquillettes 	Carottes au fenouil poêlées  		Brie	Emmental 
Fruit frais de saison  	Gaufre sucrée		Glace	Crème dessert 

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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 31.05 au 04.06																
		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)	Aucun
lundi	Croustade à l'emmental gratiné	X	X													
	Rôti de bœuf															
	Haricots verts															
	Fruit frais de saison															
mardi	Pizza végétarienne	X	X													
	Salade verte															
	Brie		X													
	Gâteau de semoule		X													
mercredi																
jeudi	Melon															
	Saucisse grillée															
	Ecrasée de pommes de terre		X													
	Panacotta fruits rouges		X													
vendredi	Beignets de calamars	X										X				
	Courgettes sautées															
	Fromage blanc sucré		X													
	Biscuit	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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 07 au 11.06














		 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)	Aucun
lundi	Tomates échalotes															
	Lasagnes aux légumes du soleil	X	X													
	Ile Flottante		X	X												
mardi	Haché de veau aux poivrons															
	Haricots beurre															
	Tome grise		X													
	Clafoutis aux prunes	X	X	X												
mercredi																
jeudi	Wrap crudités	X		X												
	Tempura de poisson	X														
	Riz safrané															
	Fruit frais de saison															
vendredi	Rôti de porc															
	Epinards à la crème		X													
	Camembert		X													
	Riz au lait		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 14 au 18.06














		 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)	Aucun
lundi	Concombres & tomates															
	Poulet rôti															
	Pommes boulangère															
	Mousse chocolat		X	X				X								
mardi																
	Poisson du marché										X					
	Gratin de courgettes		X	X												
	Saint Nectaire		X													
	Muffins fruits rouges	X	X	X												
mercredi																
jeudi																
	Melon															
	Nuggets végétariens	X														
	Petits pois, carottes															
	Yaourt gourmand		X													
vendredi																
	Spaghettis bolognaises	X		X												
	Chèvre		X													
	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

Semaine du 21 au 25.06














	 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)	Aucun
lundi	Croustade à l'emmental gratiné	X	X												
	Rôti de bœuf														
	Haricots verts														
	Fruit frais de saison														
mardi	Chili sin carne														
	Riz														
	Camembert		X												
	Glace		X												
mercredi															
jeudi															
vendredi	Tomate mozzarella		X												
	Moules marinières		X												
	Frites														
	Compote de pommes cannelle														

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 28 au 02.07

		 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)	Aucun
lundi	Pâté de campagne	X	X	X												
	Cassolette de poisson										X					
	Coquillettes	X														
	Coquillettes	X														
	Fruit frais de saison															
mardi	Pastèque															
	Steak haché															
	Carottes au fenouil poêlées															
	Carottes au fenouil poêlées															
	Gaufre sucrée	X	X													
mercredi																
jeudi	Couscous végétarien	X														
	raz el hanout															
	Brie		X													
	Glace		X													
vendredi	Haut de cuisse de poulet rôti															
	Ratatouille															
	Emmental		X													
	Crème dessert		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