



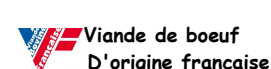
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 29.08 au 02.09				Tranche de melon Gratin de torsades Sauce Bolognaise Pot de glace	Taboulé frais à la menthe Escalope de volaille Légumes du soleil Salade de pêche
Goûter					
<i>spécification</i>					Repas Végétarien
Semaine du 05 au 09.09	Grillade de porc sauce barbecue Pomme de terre en robe des champs Jeune cantal Salade de pastèque	Salade estivale Omelette au fromage Courgettes persillées Fromage blanc Brunoise de nectarine		Tempura de dinde Blettes sauce tomate Mimolette Croustade pommes et amandes	Oeuf mayonnaise Chili sin carné aux haricots rouges Coupelle de raisins
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du 12 au 16.09	Piccata de veau au chorizo Grains de blé St Nectaire Liégeois caramel	Poulet aux herbes Tian de légumes Tomme grise Salade de fruit frais		Tortilla espagnole Salade verte Brie Crumble de pommes	Tomate au pesto Escalope de volaille Riz créole Yaourt sucré
Goûter					
<i>spécification</i>					Repas Végétarien
Semaine du 19 au 23.09	Filet de dinde au four Ratatouille fraîches Camembert Donut's	Carbonara de légumes Spaghettis Fromage blanc Nectarine		Concombre au sésame Jambon rôti au miel Pommes au four Glace	Dauphinois de légumes gratiné Tome de Savoie Clafoutis aux raisins
Goûter					
<i>spécification</i>		Repas Végétarien		MENUS DES ENFANTS	
Semaine du 26.09 au 30.09	Longe de porc aux abricots Gratin de courgettes Bleu d'Auvergne Gâteau d'anniversaire	Pomme de terre niçoise Tarte tomate et chèvre Salade verte Salade de fruits frais			Salade de melon Lieu rôti crème de paprika Polenta gratinée Glace
Goûter					



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

La recette :

Le caviar d'aubergines
 Purée de chair d'aubergines rôties, assaisonnée
 D'ail, d'huile d'olives et de citron
 Trop bon sur du pain grillé

École de Lignan**Septembre****2021****Bon appétit !**

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre
Aristide 	Gilles	Ingrid	Grégoire	Rosalie
			 	
			Tranche de melon   	Taboulé frais à la menthe 
			Gratin de torsades   	Escalope de volaille 
			Sauce Bolognaise	Légumes du soleil 
			Pot de glace 	Salade de pêche 

Goûters**Produits locaux****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.

INFORMATION FOURNISSEUR LOCAL

Les viandes bazadaises,
boucherie coopérative agricole Bazadaise
nous fourni en viande de boeuf et veau
Direct producteur

École de Lignan

Septembre

2021



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>	Repas Végétarien <i>Adelpe</i>
Grillade de porc sauce barbecue	Omelette au fromage		Tempura de dinde	Oeuf mayonnaise
Pomme de terre en robe des champs	Courgettes persillées		Blettes sauce tomate	Chili sin carné
Jeune cantal	Fromage blanc		Mimolette	aux haricots rouges
Salade de pastèque	Brunoise de nectarine		Croustade pommes et amandes	Coupelle de raisins



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

Ce mois ci les enfants choisissent avec
Le chef Michel,
Le menu du 14 septembre
Et pourquoi pas un pique nique dans la cour

École de Lignan



Septembre

2021

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>	Repas Végétarien <i>Renaud</i> 	<i>Nadège</i>
 		 	 	 
Piccata de veau au chorizo	Poulet aux herbes		Tortilla espagnole	Tomate au pesto
   			 	
Grains de blé	Tian de légumes		Salade verte	Escalope de volaille
		  	 	  
St Nectaire	Tomme grise		Brie	Riz créole
				
Liégeois caramel	Salade de fruit frais		Crumble de pommes	Yaourt sucré
 			  	 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



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.

Bon anniversaire à

École de Lignan



Septembre

2021

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>	Repas Végétarien <i>Hermann</i>
 	 	 	  	
Filet de dinde au four	Carbonara de légumes		Concombre au sésame	Dauphinois de légumes
 	 		  	
Ratatouille fraîches	Spaghettis		Jambon rôti au miel	gratiné
				
Camembert	Fromage blanc		Pommes au four	Tome de Savoie
				
Donut's	Nectarine		Glace	Clafoutis aux raisins
 	 			 



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 vendanges ont commencé
Les raisins arrivent

École de Lignan



Septembre

2021

Bon appétit !

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Venceslas</i>	Repas Végétarien <i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	MENUS DES ENFANTS <i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>	<i>Léger</i>
Longe de porc aux abricots	Pomme de terre niçoise			Salade de melon
Gratin de courgettes	Tarte tomate et chèvre			Lieu rôti crème de paprika
Bleu d'Auvergne	Salade verte			Polenta gratinée
Gâteau d'anniversaire	Salade de fruits frais			Glace

Goûters



Produits locaux



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.

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 SO2)













		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi	Tranche de melon	X													
	Gratin de torsades														
	Sauce Bolognaise		X												
	Pot de glace		X												
vendredi	Taboulé frais à la menthe	X													
	Escalope de volaille														
	Légumes du soleil		X												
	Salade de pêche														

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	Grillade de porc sauce barbecue															
	Pomme de terre en robe des champs															
	Jeune cantal		X													
	Salade de pastèque															
mardi	Salade estivale															
	Omelette au fromage										X					
	Courgettes persillées															
	Fromage blanc		X													
	Brunoise de nectarine															
mercredi			X													
		X														
			X													
			X	X												
jeudi																
	Tempura de dinde	X														
	Blettes sauce tomate															
	Mimolette		X													
	Croustade pommes et amandes	X						X								
vendredi				X	X											
	Oeuf mayonnaise															
	Chili sin carné															
	aux haricots rouges		X													
	Coupelle de raisins															

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	Piccata de veau au chorizo															
	Grains de blé	X														
	St Nectaire		X													
	Liégeois caramel		X													
mardi			X													
	Poulet aux herbes															
	Tian de légumes															
	Tomme grise		X													
mercredi	Salade de fruit frais															
		X						X								
			X													
			X													
jeudi		X														
	Tortilla espagnole															
	Salade verte															
	Brie		X													
vendredi	Crumble de pommes	X														
		X														
	Tomate au pesto										X					
	Escalope de volaille															
vendredi	Riz créole		X													
	Yaourt sucré															

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 SO ₂)
lundi		X													
	Filet de dinde au four														
	Ratatouille fraîches														
	Camembert		X												
	Donut's	X													
mardi		X	X												
	Carbonara de légumes		X								X				
	Spaghettis	X													
	Fromage blanc		X												
	Nectarine														
mercredi															
			X												
			X												
jeudi								X							
	Concombre au sésame														
	Jambon rôti au miel														
	Pommes au four		X												
	Glace		X												
vendredi															
	Dauphinois de légumes		X	X											
	gratiné		X												
	Tome de Savoie		X												
	Clafoutis aux raisins	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	Longe de porc aux abricots															
	Gratin de courgettes		X	X												
	Bleu d'Auvergne		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X												
mardi	Pomme de terre niçoise		X													
	Tarte tomate et chèvre															
	Salade verte		X													
	Salade de fruits frais															
mercredi		X														
		X	X													
			X													
			X	X												
jeudi																
vendredi	Salade de melon										X					
	Lieu rôti crème de paprika	X														
	Polenta gratinée		X													
	Glace		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