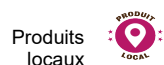




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du 31/10 au 04/11					
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 07 au 11.11	Steack haché VBF Haricots plats Fromage blanc Céréales et caramel	<i>Tartiflette végétarienne</i> <i>Salade verte</i> <i>Cantal</i> <i>Quartiers de pommes</i>		Potage de légumes Colin sauce crustacé Macaronis Salade de fruits frais	Armistice 1918
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 14 au 18.11	<i>Couscous veggie</i> <i>(semoule, pois chiche, carottes)</i> <i>Fourme d'ambert</i> <i>Oeufs au lait</i>	Carottes râpées Saucisse grillée Lentilles Compote		Poisson meunière Epinards à la crème Mimolette Gâteau d'anniversaire	Betteraves aux pommes Sauté de boeuf VBF Blés pilaf Yaourt aromatisé
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du 21 au 25.11	Poisson bordelaise Riz Brie Fruit frais de saison	Pommes de terre tartare Haut de cuisse de poulet rôti Mijotés de légumes racines Tarte aux pommes		Sauté de porc cévenole Haricots blancs Gouda Salade de fruits d'automne	<i>Dauphnois</i> <i>patates douces, carottes et petits pois</i> <i>Chèvre</i> <i>Pâtisserie</i>
Goûter					



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 noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Lignan de Bordeaux

2022



Bon appétit !

lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Quentin	Toussaint	Défunts	 Hubert	Charles

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 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.






















Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Lignan de Bordeaux

2022



Bon appétit !

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Carine</i>	 Repas Végétarien <i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 18</i>
 		 	 	Armistice 1918
Steack haché VBF	Tartiflette végétarienne		Potage de légumes	
 				
Haricots plats	Salade verte		Colin sauce crustacé	
	 			
Fromage blanc	Cantal		Macaronis	
				
Céréales et caramel	Quartiers de pommes		Salade de fruits frais	
			 	

Goûters



Produits locaux



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.




















Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Lignan de Bordeaux

2022



Bon appétit !

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
Repas Végétarien <i>Sidoine</i> 	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>
	Carottes râpées 			Betteraves aux pommes 
Couscous veggie 	Saucisse grillée  		Poisson meunière 	Sauté de boeuf VBF  
(semoule, pois chiche, carottes) 	Lentilles		Epinards à la crème	Blés pilaf 
Fourme d'ambert 			Mimolette	Yaourt aromatisé
Oeufs au lait 	Compote 		Gâteau d'anniversaire	



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.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Lignan de Bordeaux

2022



Bon appétit !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<i>Présentation</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	 Repas Végétarien <i>Catherine</i>
 	Pommes de terre tartare  		 	 
Poisson bordelaise	Haut de cuisse de poulet rôti  		Sauté de porc cévenole  	Dauphnois 
Riz 	Mijotés de légumes racines 		Haricots blancs	patates douces, carottes et petits pois 
Brie 			Gouda	Chèvre
Fruit frais de saison 	Tarte aux pommes	 	Salade de fruits d'automne 	Pâtisserie



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.

École de Lignan de Bordeaux

2022



Bon appétit !

lundi 28 novembre	mercredi 30 novembre	mercredi 30 novembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
Jacques	Saturnin	André	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre

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 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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 07 au 11.11																
		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			X													
	Steack haché VBF		X													
	Haricots plats															
	Fromage blanc		X													
	Céréales et caramel	X	X	X												
mardi																
	Tartiflette végétarienne		X													
	Salade verte															
	Cantal		X													
	Quartiers de pommes															
mercredi																
		X														
			X													
			X	X												
jeudi		X														
	Potage de légumes										X					
	Colin sauce crustacé															
	Macaronis		X													
	Salade de fruits frais															
vendredi																
	Armistice 1918															

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 14 au 18.11














		 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			X													
	Couscous veggie (semoule, pois chiche, carottes)	X														
	Fourme d'ambert		X													
	Oeufs au lait		X	X												
mardi																
	Carottes râpées															
	Saucisse grillée															
	Lentilles		X													
	Compote															
mercredi												X				
		X														
			X													
		X	X	X												
jeudi																
	Poisson meunière											X				
	Epinards à la crème		X													
	Mimolette		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X												
vendredi																
	Betteraves aux pommes															
	Sauté de boeuf VBF															
	Blés pilaf	X														
	Yaourt aromatisé		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 21 au 25.11







		 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			X														
	Poisson bordelaise										X						
	Riz																
	Brie		X														
	Fruit frais de saison																
mardi				X			X										
	Pommes de terre tartare			X			X										
	Haut de cuisse de poulet rôti																
	Mijotés de légumes racines		X														
	Tarte aux pommes	X		X													
mercredi		X	X														
			X														
jeudi																	
	Sauté de porc cévenole																
	Haricots blancs																
	Gouda																
	Salade de fruits d'automne																
vendredi				X													
	Dauphnois																
	Potatoes douces, carottes et petits pois																
	Chèvre		X														
	Pâtisserie	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

0

		 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																
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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