

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.











Ecole de Bonnetan

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Melon 	Saucisson sec
			Pilon de poulet barbecue  	Poisson du marché
			Frites fraîches 	Gratin de courgettes  
			Camembert 	Saint nectaire 
			Glace 	Nectarine 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.
























Ecole de Bonnetan

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Taboulé  	Concombre vinaigrette 		Tartare de courgettes  	Salade grecque 
Escalope de dinde marinée 	Croustade mozzarella 		Effiloché de morue	Axoa de veau VBF 
Ratatouille  	Petits pois 		Pommes vapeur 	Poivronnade / riz  
Chèvre	Yaourt gourmand local 		Osso Irraty 	Petit filou 
Aéré aux fruits jaunes 	Quatre quart maison 		Clafoutis aux prunes 	Compote à la meringue italienne 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Bonnetan

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i> 	<i>Renaud</i>
Salade de tomates et maïs  	menu		Radis beurre 	Toast au chèvre 
Émincé de porc sauce au curry 			Omelette aux oignons  	Poisson meunière
Riz créole 	des enfants		Pommes forestière 	Courgettes sautées 
Yaourt nature sucré			Comté 	Suisse sucré 
Raisin 			Crumble aux poires 	Salade de fruits  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Bonnetan

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas Végétarien <i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Concombres ciboulette 	Œuf mayonnaise 		Tomates marinées 	Terrine de campagne
Haut de cuisse de poulet 	Moussaka végétarienne 		Rôti de bœuf VBF 	Poisson du marché
Cœur de blé 	Salade verte 		Haricots verts à l'ail	Riz
Brie	Jeune Cantal 		Mimolette	Yaourt nature sucré
Panacotta vanille 	Pêche, coulis de fruit et chantilly maison 		Gâteau d'anniversaire 	Pomme Gala

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais

Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



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.

Ecole de Bonnetan


















La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade au surimi 	Tomate Balsamique 		Melon 	Betterave vinaigrette 
Longe de porc confite VPF 	Wings de poulet 		Couscous végétarien  	Moules marinières
Lentilles 	Brocolis sautés 			Frites 
Petit suisse	Terrine de fourme d'ambert 		Edam	Fromage blanc stracciatella 
Salade de kiwis 	Brownie maison et crème anglaise 		Œufs à la neige maison 	Cake maison

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



Produit frais,
Local et de saison



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 30.08 au 03.09		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	Melon														
	Pilon de poulet barbecue	X	X	X		X	X		X						
	Frites fraîches														
	Camembert		X												
	Glace														
vendredi	Saucisson sec		X												
	Poisson du marché										X				
	Gratin de courgettes		X	X											
	Saint nectaire		X												
	Nectarine														

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 06 au 10.09


		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	Taboulé	X							X						
	Escalope de dinde marinée														
	Ratatouille								X						
	Chèvre		X												
	Aéré aux fruits jaunes		X												
mardi	Concombre vinaigrette						X								
	Croustade mozzarella	X	X	X											
	Petits pois														
	Yaourt gourmand local		X												
	Quatre quart maison	X	X	X				X							
mercredi															
jeudi	Tartare de courgettes						X								
	Effiloché de morue										X				
	Pommes vapeur														
	Osso Irraty		X												
	Clafoutis aux prunes	X	X	X											
vendredi	Salade grecque						X								
	Axoa de veau VBF														
	Poivronnade / riz														
	Petit filou		X												
	Compote à la meringue italienne			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 13 au 17.09

		 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 tomates et maïs						X								
	Émincé de porc sauce au curry						X								
	Riz créole														
	Yaourt nature sucré		X												
	Raisin														
mardi	menu														
	des enfants														
mercredi															
jeudi	Radis beurre		X												
	Omelette aux oignons			X											
	Pommes forestière														
	Comté		X												
	Crumble aux poires	X	X	X											
vendredi	Toast au chèvre	X	X												
	Poisson meunière	X	X	X							X				
	Courgettes sautées														
	Suisse sucré		X												
	Salade de fruits														

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 20 au 24.09		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	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	Concombres ciboulette						X								
	Haut de cuisse de poulet														
	Cœur de blé	X													
	Brie		X												
	Panacotta vanille		X												
mardi	Œuf mayonnaise			X			X								
	Moussaka végétarienne		X						X						
	Salade verte														
	Jeune Cantal		X												
	Pêche, coulis de fruit et chantilly maison		X												
mercredi															
jeudi	Tomates marinées						X								
	Rôti de bœuf VBF														
	Haricots verts à l'ail														
	Mimolette		X												
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X				X							
vendredi	Terrine de campagne		X	X											
	Poisson du marché										X				
	Riz														
	Yaourt nature sucré		X												
	Pomme Gala														

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 27.09 au 01.10		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 au surimi	X	X								X	X	X		
	Longe de porc confite VPF														
	Lentilles														
	Petit suisse		X												
	Salade de kiwis														
mardi	Tomate Balsamique						X								
	Wings de poulet						X								
	Brocolis sautés														
	Terrine de fourme d'ambert		X												
	Brownie maison et crème anglaise	X	X	X				X							
mercredi															
jeudi	Melon														
	Couscous végétarien	X							X						
	Edam		X												
	Œufs à la neige maison		X	X											
vendredi	Betterave vinaigrette						X								
	Moules marinières										X	X	X		
	Frites														
	Fromage blanc straciatella		X												
	Cake maison	X	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