

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 BOURG

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>	 Repas Végétarien <i>Grégoire</i>
			Pastèque 	Concombre vinaigrette 
			Cordon bleu de dinde 	Pâtes BIO 
			Brocolis BIO 	Bolognaise Végétale 
			Vache qui rit BIO 	Camembert BIO 
			Brownie 	Fruit frais de saison 

### 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 BOURG

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	 Repas Végétarien <i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Salade de pomme de terre	Tomates et feta 		Salade verte à l'emmental BIO 	Tomates au basilic 
Poisson pané	Longe de porc rôtie		Steak végétal	Poulet rôti
Carottes BIO sautées 	Courgettes BIO à l'ail 		Pommes rissolées	Petits pois BIO  
Edam BIO 	Fromage blanc BIO sucré 		Gouda BIO 	Chèvre bûchette BIO 
Fruit frais de saison 	Tarte aux pommes		Mousse au chocolat	Fruit frais de saison 

### 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 BOURG

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>Croix Glorieuse</i> 	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>
<b>Betteraves au thon</b>	<b>Salade verte et maïs</b> 		<b>Pâté de campagne</b>	<b>Carottes râpées BIO</b>  
<b>Boules de bœuf à la tomate</b> 	<b>Cappelletti</b>		<b>Escalope de dinde au curry</b>	<b>Dos de colin rôti</b>
<b>Riz BIO</b> 	<b>Aux 5 fromages</b>		<b>Ratatouille BIO</b>  	<b>Purée de pomme de terre</b>
<b>Crème dessert BIO</b> 	<b>Yaourt BIO</b> 		<b>Kiri BIO</b> 	<b>Chanteneige BIO</b> 
<b>Biscuit</b>	<b>Fruit frais de saison BIO</b>  		<b>Éclair au café</b>	<b>Fruit frais de saison</b> 

### 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 BOURG

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Repas Végétarien <i>Davy</i> 	<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Œuf dur BIO mayonnaise 	Taboulé		Melon	Concombre et ciboulette 
Riz BIO à 	Poisson bordelaise		Chipolatas	Piccata de dinde au paprika
l'espagnole	Épinards BIO à la crème 		Haricots beurre 	Blé BIO 
Suisse sucré	Chanteneige BIO 		Liègeois BIO 	Mimolette
Gaufre	Pêche Natacha		Biscuit BIO 	Flan nappé caramel BIO 

## 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 BOURG

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
Vincent de Paul	Repas Végétarien Venceslas 	Michel	Jérôme	Thérèse de l'Enfant Jésus
Carottes râpées BIO au citron 	Tomates mozzarella 			Pastèque 
Jambon grill	Couscous BIO 			Axoa de veau
Haricots plats à la tomate	végétarien		Menu des enfants	Coquille BIO 
Suisse aux fruits BIO 	St Paulin BIO 			Brie
Poire au chocolat 	Gâteau d'anniversaire 			Compote de pommes BIO 

## Goûters



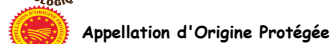
Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison

Préparation maison à base de  
produits fraisViande de boeuf  
D'origine françaiseProduit 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.