

École de Hure



Menus du mois de :



2022

Bon APPÉTIT!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31/10 au 04/11		Férié Toussaint			
Semaine du 07 au 11/11	Betteraves balsamique Cordon bleu Risetti Compote	Crème de légumes Filet de lieu à la crème Choux fleur persillé Fromage Beignet à la pomme		Blé fantaisie Omelette aux fines herbes Salade verte Fromage Yaourt vanille	Férié 14 18
Semaine du 14 au 18/11	Choux blanc aux raisins Rôti de porc Salsifis au jus Eclair chocolat	Rosette Pavé de colin sauce Aurore Pommes vapeur Fromage blanc Fruit		Salade mêlée Bœuf Bourguignon Coquillettes Fromage Crème dessert	Velouté de potiron Bouloghour ,haricots rouges Julienne de légumes Fruit
Semaine du 21 au 25/11	Endive aux noix Hachis parmentier *** Liégeois	Œuf Mayo Falafel à l'Indienne Cocotte de légumes Fromage Fruit		Radis à la croc Marmite Océane Carottes Vichy Fromage Gâteau à l'amende	C'est toi le Chef !



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Anniversaire du mois :



École de Fontet

Menus du mois de :



2022

Bon APPÉTIT!



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine du 31/10 au 04/11</p> 	<p>Férié</p> <p>Toussaint</p> 			
<p>Semaine du 07 au 11/11</p> 	<p>Betteraves balsamique</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Risetti</p> <p>Compote</p>	<p>Crème de légumes</p>  <p>Filet de lieu à la crème</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Blé fantaisie</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Férié</p> 
<p>Semaine du 14 au 18/11</p> 	<p>Choux blanc aux raisins</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Salsifis au jus</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Rosette</p>  <p>Pavé de colin sauce Aurore</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade mêlée</p>  <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Boullghour ,haricots rouges</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fruit</p>
<p>Semaine du 21 au 25/11</p> 	<p>Endive aux noix</p>  <p>Hachis parmentier</p> <p>***</p> <p>Liégeois</p>	<p>Œuf Mayo</p> <p>Falafel à l'Indienne</p> <p>Cocotte de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis à la croc</p>  <p>Marmite Océane</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau à l'amende</p>	<p>C'est toi le Chef !</p> 

Produit Bio

Repas Végétarien

Viande bovine origine France

Pêche durable

Anniversaire du mois :



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée



École de Loupiac

Menus du mois de :



2022

Bon APPÉTIT!



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Semaine du 31/10 au 04/11</p> 	<p>Férié</p> <p>Toussaint</p> 			
<p>Semaine du 07 au 11/11</p> 	<p>Betteraves balsamique</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Risetti</p> <p>Compote</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Filet de lieu à la crème</p> <p>Choux fleur persillé</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Blé fantaisie</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Férié</p> 
<p>Semaine du 14 au 18/11</p> 	<p>Choux blanc aux raisins</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Salsifis au jus</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Rosette</p>  Pavé de colin sauce Aurore <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade mêlée</p>  Bœuf Bourguignon <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Boullghour ,haricots rouges</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fruit</p>
<p>Semaine du 21 au 25/11</p>	<p>Endive aux noix</p>  Hachis parmentier <p>***</p> <p>Liégeois</p>	<p>Œuf Mayo</p> <p>Falafel à l'Indienne</p> <p>Cocotte de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis à la croc</p> <p>Marmite Océane</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau à l'amende</p>	<p>C'est toi le Chef !</p> 

Produit Bio

Repas Végétarien

Viande bovine origine France

Pêche durable

Anniversaire du mois :



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge
















Indication géographique protégée



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














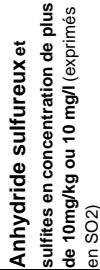
Semaine du 07 au 11/11

		 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 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Betteraves balsamique Wings de poulet Risetti Compote																
mardi	Crème de légumes Filet de lieu à la crème Choux fleur persillé Fromage Beignet à la pomme																
mercredi																	
jeudi	Blé fantaisie Omelette aux fines herbes Salade verte Fromage Yaourt vanille																
vendredi	Férial																

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 18/11

		 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 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Choux blanc aux raisins															
	Rôti de porc															
	Salsifis au jus															
mardi	Eclair chocolat															
	Rosette															
	colin sauce Aurore															
mercredi	Pommes vapeur															
	Fromage blanc															
	Fruit															
jeudi	Salade mêlée															
	Bœuf Bourguignon															
	Coquillettes															
vendredi	Fromage															
	Crème dessert															
	Velouté de potiron															
	Boulghour haricots rouges															
	Julienne de légumes															
	Fruit															

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 <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 en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Endive aux noix Hachis parmentier ***															
mardi	Liégeois Œuf Mayo Falafel à l'Indienne Cocotte de légumes Fromage Fruit															
mercredi																
jeudi	Radis à la croc Marmite Océane Carottes Vichy Fromage Gâteau à l'amende															
vendredi																

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