

LE PRODUIT DU MOIS :

Le raisin est un fruit comestible produit par un arbrisseau : la vigne. Le raisin se caractérise par plusieurs grains réparti sous forme de grappes dont la forme est le plus souvent sphérique. C'est un fruit très connu car c'est le deuxième fruit le plus cultivé du monde. Le raisin est très sucré et existe de différentes couleurs. On peut le manger comme ça, en faire des raisins secs ou le presser pour boire du jus de raisins ou fabriquer du vin.

**École de Génissac****MENUS DU MOIS****2020****Bon appétit !**

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------|--|---|---|---|--|
| Semaine du 01 au 04.09 | <i>Vacances</i> | Pastèque Steak haché VBF pommes coin de rue Emmental Glace | Salade de tomates et maïs Steak de porc VPF sauce au curry Riz créole Gouda Fruit frais de saison | Salade d'avocats Fajitas végétarienne Haricots rouges Yaourt au sucre Raisin | Toast au chèvre Poisson meunière Carottes persillées Suisse sucré Salade de fruits |
| Goûters | | | Pain et chocolat | | |
| Semaine du 07 au 11.09 | Salade au surimi Haut de cuisse de poulet Sauce aux raisins Cœur de blé Brie Panacotta vanille | Œuf mayonnaise Moussaka végétarienne Yaourt nature sucré Banane au chocolat | Tomates marinées Cordon bleu Pommes rissolées Fromage blanc au coulis Biscuit | Carottes râpées Rôti de bœuf VBF Haricots verts à l'ail Tomme noire Brownie maison | Terrine de campagne Poisson du marché Riz Petit Louis Fruit frais de saison |
| Goûters | | | Fruit frais de saison | | |
| Semaine du 14 au 18.09 | Melon Bolognaise VBF Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison | MENU DES ENFANTS | Brunoise de concombre Pilon de poulet barbecue Semoule et pipérade Petit suisse sucré Glace | Salade de tomates au basilic Longe de porc rôtie VPF Gratin de courgettes Camembert Clafoutis aux raisins | Radis beurre Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Tome Blanche Crumble de fruits de saison |
| Goûters | | | Compote de fruit | | |
| Semaine du 21 au 25.09 | Taboulé aux raisins secs Escalope de dinde marinée Ratatouille Saint Paulin Aéré aux fruits jaunes | Salade grecque Croustillant à la mozzarella Petit pois Yaourt gourmand local Quatre quart | Betteraves Chipolatas grillées Haricots beurre Pyrénées Ile flottante | Melon Effiloché de morue Pommes vapeur Tartare Gâteau d'anniversaires | Salade de pâtes Axoa de veau VBF Courgettes sautées Petit filou Fruit frais de saison |
| Goûters | | | Barre bretonne | | |

Légende : Produit ou repas Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison
















Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 04.09



| | |  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 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Vacances | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pastèque | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Steak haché VBF | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pommes coin de rue | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade de tomates et maïs | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Steak de porc VPF sauce au curry | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz créole | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gouda | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pain et chocolat | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade d'avocats | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fajitas végétarienne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots rouges | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Toast au chèvre | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson meunière | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carottes persillées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Suisse sucré | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 07 au 11.09


| | |  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 au surimi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Filet de cuisse de poulet Sauce aux raisins | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cœur de blé | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Brie | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Panacotta vanille | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Œuf mayonnaise | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Moussaka végétarienne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Yaourt nature sucré | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Banane au chocolat | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tomates marinées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cordon bleu | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Pommes rissolées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc au coulis | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Biscuit | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carottes râpées | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Rôti de bœuf VBF | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots verts à l'ail | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tomme noire | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Brownie maison | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Terrine de campagne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson du marché | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit Louis | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 14 au 18.09














| | |  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 | Melon | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bolognaise VBF | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt sucré | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit de saison | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MENU DES ENFANTS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Brunoise de concombre | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pilon de poulet barbecue | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Semoule et pipérade | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit suisse sucré | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Glace | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Compote de fruit | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade de tomates au basilic | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Longe de porc rôtie VPF | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gratin de courgettes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Camembert | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Clafoutis aux raisins | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Radis beurre | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Omelette aux oignons | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pommes de terre sautées | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Tome Blanche | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Crumble de fruits de saison | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 21 au 25.09

| | |  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, pecan, 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 | Taboulé aux raisins secs | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Escalope de dinde marinée | | | | | |  | | | | | | | | | |
| | Ratatouille | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Saint Paulin | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aéré aux fruits jaunes | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Salade grecque | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Croustillant à la mozzarella | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit pois | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt gourmand local | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Quatre quart | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Betteraves | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Chipolatas grillées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots beurre | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pyrénées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ile flottante | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Barre bretonne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Melon | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Effiloché de morue | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pommes vapeur | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tartare | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Salade de pâtes | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Axoa de veau VBF | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Courgettes sautées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit filou | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | |

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