

LE PRODUIT DU MOIS :
 Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus. La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

Ecole Cabanac et Villagrains












Menus de



Mai

2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification					
Semaine du 03 au 07.05	Concombre vinaigrette Jambon grillé Risetti Fromage blanc et fraises Biscuits	 Salade de tomates mozarella Omelette à plat Pommes de terre sautées à l'aillet Yaourt nature sucré Salade de fruits	Radis beurre Beignet de poisson Petits pois carottes Plateau de fromages Panacotta vanille maison	Rosette Escalope de volaille au romarin Courgettes persillées Petit filou Crumble aux fruits maison	 Carottes râpées Emincé de boeuf aux oignons Riz pilaf Camembert Fruit de saison
Goûters	Pain barre de chocolat	Fruit à croquer tranche de pain	Croissant jus de fruit	Pain fromage	Yaourt sucré tranche de pain
spécification	Ascension				
Semaine du 10 au 14.05	 Guacamole et chips Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites Chèvre Mousse à la fraise maison	Oeufs mimosas Poisson du marché au citron Haricots verts persillés Saint Nectaire Muffins aux myrtilles maison	 Wrap crudités Poulet en tajine Semoule Yaourt local Fruit de saison	ferié	fermé
Goûters	Pain fromage	Pain compote gourde	Chocolatine verre de lait		
spécification					Repas des enfants
Semaine du 17 au 21.05	 Tomates, fraises et feta Risotto crémeux aux légumes Tome grise Ile Flottante	Salade de champignons de Paris Emincés de volaille au curry Purée de brocolis Edam Chou à la crème maison	 Salade de betterave Spaghettis Sauce bolognaises Emmental Mousse au chocolat	 Gateau des anniversaires	Tartine au fromage Poisson meunière sauce tartare Gratin de courgettes Fraises crème chantilly
Goûters	Pain barre de chocolat	Fruit à croquer tranche de pain	Pain aux raisins jus d'orange	Fruit à croquer tranche de pain	Pain fromage
spécification	pentecôte				
Semaine du 24 au 28.05	-	 Fromage emmental et croutons à l'ail Moules marinière Frites Yaourt aromatisé Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Poulet de Pissos Pipérade Jeune Cantal Beignet au chocolat	 Salade tomate et concombre Tartelette fromage et légumes Salade verte Fourme d'ambert Entremet caramel beurre salé – Biscuit	Duo de radis Rougail de saucisse Riz Fromage blanc Tartelette aux fraises maison
Goûters		Pain compote gourde	Chausson aux pommes sirop	Fruit à croquer tranche de pain	Pain fromage



Produits locaux



Produit Bio



Repas végétarien

Produit de saison



Viande de porc
 D'origine française

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

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.
La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole Cabanac et Villagrains

Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	<i>St Sylvain</i>	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
Concombre vinaigrette F	Salade de tomates mozarella F	Radis beurre F	Rosette L	Carottes râpées E
Jambon grillé D	Omelette à plat L	Beignet de poisson K	Escalope de volaille au romarin A	Emincé de boeuf aux oignons
Risetti G	Pommes de terre sautées à l'aillet F	Petits pois carottes L	Courgettes persillées F	Riz pilaf G
Fromage blanc et fraises F	Yaourt nature sucré L	Plateau de fromages L	Petit filou L	Camembert L
Biscuits G	Salade de fruits F	Panacotta vanille maison 	Crumble aux fruits maison F	Fruit de saison E

Goûters : Pain barre de chocolat Fruit à croquer tranche de pain Croissant jus de fruit Pain fromage Yaourt sucré tranche de pain

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

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

Ecole Cabanac et Villagrains
























Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
<i>Ste Solange</i> 	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
F  Guacamole et chips	L Oeufs mimosas	E    Wrap crudités		
F  Pâtes sauce crèmeuse parmesan	K  Poisson du marché au citron	L   Poulet en tajine		
F   et aubergines confites	L  Haricots verts persillés	G  Semoule	ferié	fermé
L Chèvre	L  Saint Nectaire	H   Yaourt local		
F    Mousse à la fraise maison	F  Muffins aux myrtilles maison	E    Fruit de saison		

Goûters

Pain fromage

Pain compote gourde

Chocolatine verre de lait



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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole Cabanac et Villagrains

Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
St Pascal	St Eric	St Yves	Repas des enfants St Bernardin	St Constantin
Tomates, fraises et feta F	Salade de champignons de Paris 	Salade de betterave E		Tartine au fromage
Risotto crémeux G	Emincés de volaille au curry A	Spaghettis G		Poisson meunière sauce tartare K
aux légumes F	Purée de brocolis F	Sauce bolognaises 		Gratin de courgettes F
Tome grise L	Edam L	Emmental L		Fraises F
Ile Flottante L	Chou à la crème maison 	Mousse au chocolat L	Gateau des anniversaires 	crème chantilly L

Goûters : Pain barre de chocolat Fruit à croquer tranche de pain Pain aux raisins jus d'orange Fruit à croquer tranche de pain Pain fromage

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole Cabanac et Villagrains



























Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
pentecôte <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Bérenger</i>	<i>St Augustin</i> 	<i>St Germain</i>
	Salade emmental et croûtons à l'ail E   	Rillettes de thon mayonnaise 	Salade tomate et concombre F  	Duo de radis F  
	Moules marinière L  	Poulet de Pissos J  	Quiche fromage et légumes  	Rougail de saucisse D 
-	Frites L 	Pipérade 	Salade verte F 	Riz G
	Yaourt aromatisé L 	Jeune Cantal L 	Fourme d'ambert L	Fromage blanc L
	Fruit de saison E  	Beignet au chocolat L	Entremet caramel beurre salé - Biscuit 	Tartelette aux fraises maison F  

Goûters

Pain compote gourde

Chausson aux pommes sirop

Fruit à croquer tranche de pain

Pain fromage



Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf 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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 03 au 07.05		 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	Concombre vinaigrette															
	Jambon grillé															
	Risetti															
	Fromage blanc et fraises															
	Biscuits	X		X												
mardi	Pain barre de chocolat	X														
	Salade de tomates mozarella		X													
	Omelette à plat			X												
	Pommes de terre sautées à l'aillet															
	Yaourt nature sucré		X													
mercredi	Salade de fruits															
	Fruit à croquer tranche de pain		X													
	Radis beurre															
	Beignet de poisson	X									X					
	Petits pois carottes															
jeudi	Plateau de fromages		X													
	Panacotta vanille maison		X													
	Croissant jus de fruit	X														
	Rosette															
	Escalope de volaille au romarin															
vendredi	Courgettes persillées															
	Petit filou		X													
	Crumble aux fruits maison	X	X													
	Pain fromage	X	X													
	Carottes râpées															
vendredi	Emincé de boeuf aux oignons															
	Riz pilaf															
	Camembert		X													
	Fruit de saison															
	Yaourt sucré tranche de pain	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














Semaine du 10 au 14.05

		 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>	Aucun
lundi	Guacamole et chips	X														
	Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites	X	X													
	Chèvre		X													
	Mousse à la fraise maison		X													
mardi	Pain fromage	X	X													
	Oeufs mimosas			X												
	Poisson du marché au citron															
	Haricots verts persillés															
	Saint Nectaire		X													
Muffins aux myrtilles maison	X	X	X													
mercredi	Pain compote gourde	X														
	Wrap crudités	X														
	Poulet en tajine															
	Semoule	X														
	Yaourt local		X													
jeudi	Fruit de saison															
	Chocolatine verre de lait	X	X	X												
	ferié															
vendredi	fermé															

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 17 au 21.05		 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	Tomates, fraises et feta		X													
	Risotto crémeux aux légumes		X													
	Tome grise		X													
	Ile Flottante	X	X	X												
	Pain barre de chocolat	X														
mardi	Salade de champignons de Paris															
	Emincés de volaille au curry															
	Purée de brocolis															
	Edam		X													
	Chou à la crème maison	X	X	X												
mercredi	Fruit à croquer tranche de pain	X														
	Salade de betterave															
	Spaghettis	X														
	Sauce bolognaises															
	Emmental		X													
jeudi	Mousse au chocolat		X	X												
	Pain aux raisins jus d'orange	X														
	Gateau des anniversaires	X	X	X												
vendredi	Fruit à croquer tranche de pain															
	Tartine au fromage	X	X													
	Poisson meunière sauce tartare	X		X							X					
	Gratin de courgettes		X													
	Fraises crème chantilly		X													
Pain fromage	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

Semaine du 24 au 28.05

		 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, pistachés)	 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	-																
	mardi	Salade emmental et croutons à l'ail	X	X													
		Moules marinière		X									X				
		Frites															
Yaourt aromatisé			X														
mercredi	Fruit de saison																
	Pain compote gourde	X															
	Rillettes de thon mayonnaise	X		X													
	Poulet de Pissos																
	Pipérade																
jeudi	Jeune Cantal		X														
	Beignet au chocolat	X	X	X													
	Chausson aux pommes sirop	X															
	Salade tomate et concombre																
	Quiche fromage et légumes	X	X	X													
vendredi	Salade verte																
	Fourme d'ambert		X														
	ntremet caramel beurre salé – Biscu	X	X														
	Fruit à croquer tranche de pain	X															
	Duo de radis																
vendredi	Rougail de saucisse																
	Riz																
	Fromage blanc		X														
	Tartelette aux fraises maison	X	X	X													
	Pain fromage	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