

## 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 Cénac

MENUS DU MOIS DE



Septembre














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 Petite pêche melba	Brunoise de concombre Longe de porc rôtie VPF Semoule et pipérade Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Pilon de poulet sauce barbecue Gratin de courgettes Camembert Brownie maison	Salade d'avocats Fajitas végétarienne Haricots rouges Yaourt au sucre Raisin
Semaine du 07 au 11.09	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 Clafoutis aux raisins	Salade de pâtes Axoa de veau VBF Courgettes sautées Petit filou Fruit frais de saison
Semaine du 14 au 18.09	Salade de tomates et maïs Émincé de porc VPF sauce au curry Riz créole Gouda Fruit frais de saison	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	Melon Bolognaise VBF Pâtes Yaourt sucré Glace	Radis beurre Omelette aux oignons Pommes de terre sautées Tome Blanche Crumble de fruits de saison	Toast au chèvre Poisson meunière Carottes persillées Suisse sucré Salade de fruits
Semaine du 21 au 25.09	Salade au surimi 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 Gâteau d'anniversaires	Terrine de campagne Poisson du marché Riz Petit Louis Fruit frais de saison
Légende :	Produit ou repas Bio 	Repas Végétarien 	Préparation maison à base De produits frais 	Produit de saison 	Produit local 

Semaine du 01 au 04.09














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</b>	
<b>lundi</b>	0															
	0															
	Vacances															
	0															
	0															
<b>mardi</b>	Pastèque															
	Steak haché VBF															
	Pommes coin de rue															
	Emmental		<b>X</b>													
	Petite pêche melba		<b>X</b>													
<b>mercredi</b>	Brunoise de concombre															
	Longe de porc rôtie VPF															
	Semoule et pipérade	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Petit suisse sucré		<b>X</b>													
	Fruit de saison															
<b>jeudi</b>	Salade de tomates au basilic						<b>X</b>									
	Pilon de poulet sauce barbecue	<b>X</b>														
	Gratin de courgettes		<b>X</b>	<b>X</b>												
	Camembert		<b>X</b>													
	Brownie maison	<b>X</b>		<b>X</b>												
<b>vendredi</b>	Salade d'avocats															
	Fajitas végétarienne	<b>X</b>														
	Haricots rouges															
	Yaourt au sucre		<b>X</b>													
	Raisin															

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 07 au 11.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
<b>lundi</b>	Taboulé aux raisins secs	<b>X</b>							<b>X</b>							
	Escalope de dinde marinée															
	Ratatouille															
	Saint Paulin		<b>X</b>													
<b>mardi</b>	Aéré aux fruits jaunes		<b>X</b>													
	Salade grecque		<b>X</b>													
	Croustillant à la mozzarella	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Petit pois															
	Yaourt gourmand local		<b>X</b>													
<b>mercredi</b>	Quatre quart	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												
	Betteraves						<b>X</b>									
	Chipolatas grillées															
	Haricots beurre															
	Pyrénées		<b>X</b>													
<b>jeudi</b>	Ile flottante		<b>X</b>	<b>X</b>												
	Melon															
	Effiloché de morue										<b>X</b>					
	Pommes vapeur															
	Tartare		<b>X</b>													
<b>vendredi</b>	Clafoutis aux raisins	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												
	Salade de pâtes	<b>X</b>		<b>X</b>			<b>X</b>									
	Axoia de veau VBF															
	Courgettes sautées															
	Petit filou		<b>X</b>													
Fruit frais de saison																

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

Semaine du 14 au 18.09














		 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 VPF sauce au curry		X						X							
	Riz créole															
	Gouda		X													
mardi	MENU DES ENFANTS															
	0															
	0															
	0															
mercredi	Melon															
	Bolognaise VBF															
	Pâtes	X														
	Yaourt sucré		X													
jeudi	Glace		X													
	Radis beurre		X													
	Omelette aux oignons			X												
	Pommes de terre sautées															
	Tome Blanche		X													
vendredi	Crumble de fruits de saison	X														
	Toast au chèvre	X	X													
	Poisson meunière	X									X					
	Carottes persillées															
	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 21 au 25.09

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
<b>lundi</b>	Salade au surimi	X					X				X	X	X		
	Poulet														
	Sauce aux raisins														
	Cœur de blé	X													
	Brie		X												
<b>mardi</b>	Panacotta vanille		X												
	Œuf mayonnaise			X			X								
	Moussaka végétarienne					X									
	0														
	Yaourt nature sucré		X												
<b>mercredi</b>	Banane au chocolat														
	Tomates marinées						X								
	Cordon bleu	X	X	X		X									
	Pommes rissolées														
	Fromage blanc au coulis		X												
<b>jeudi</b>	Biscuit	X		X											
	Carottes râpées						X								
	Rôti de bœuf VBF														
	Haricots verts à l'ail														
	Tomme noire		X												
<b>vendredi</b>	Gâteau d'anniversaires	X	X	X											
	Terrine de campagne														
	Poisson du marché										X				
	Riz														
	Petit Louis		X												
Fruit frais de saison															

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