

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 de Cénac








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 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| spécification | pentecôte | | | | |
| Semaine du 24 au 28.05 | - | Salade emmental et croutons à l'ail Moules marinière Frites Yaourt aromatisé Fruit de saison | Rillettes de thon mayonnaise Poulet rôti Pipérade Jeune Cantal Beignet au chocolat |  Salade tomate et concombre Emmeiche 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 | | | | | |



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 de Cénac
















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   | Salade de tomates mozarella    | Radis beurre    | Rosette | Carottes râpées   |
| Jambon grillé  | Omelette à plat   | Beignet de poisson  | Escalope de volaille au romarin   | Emincé de boeuf aux oignons    |
| Risetti | Pommes de terre sautées à l'aillet    | Petits pois carottes   | Courgettes persillées     | Riz pilaf  |
| Fromage blanc et fraises    | Yaourt nature sucré  | Plateau de fromages  | Petit filou  | Camembert  |
| Biscuits  | Salade de fruits    | Panacotta vanille maison  | Crumble aux fruits maison   | Fruit de saison    |

Goûters


 **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 de Cénac



Menus du mois



Mai

2021



Bon appétit !

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

Goûters

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 de Cénac


































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   | Salade de champignons de Paris   | Salade de betterave   | | Tartine au fromage   |
| Risotto crémeux   | Emincés de volaille au curry   | Spaghettis  |  | Poisson meunière sauce tartare  |
| aux légumes   | Purée de brocolis    | Sauce bolognaises   | | Gratin de courgettes    |
| Tome grise | Edam | Emmental  |  | Fraises |
| Ile Flottante | Chou à la crème maison  | Mousse au chocolat  | Gâteau des anniversaires  | crème chantilly   |


Goûters :


 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 de Cénac

Menus du mois

































Mai

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 croutons à l'ail    | Rillettes de thon mayonnaise  | Salade tomate et concombre   | Duo de radis   |
| | Moules marinière   | Poulet rôti   | Quiche fromage et légumes   | Rougail de saucisse  |
| - | Frites  | Pipérade  | Salade verte   | Riz  |
| | Yaourt aromatisé  | Jeune Cantal  | Fourme d'ambert | Fromage blanc  |
| | Fruit de saison   | Beignet au chocolat | Entremet caramel beurre salé - Biscuit   | Tartelette aux fraises maison   |

Goûters

 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 bœuf D'origine française**

 Label rouge

 **Gâteau d'anniversaire**

 Indication géographique protégée

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 | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Salade de tomates mozarella | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Omelette à plat | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Pommes de terre sautées à l'aillet | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt nature sucré | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade de fruits | | X | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Radis beurre | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Beignet de poisson | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| | Petits pois carottes | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Plateau de fromages | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Panacotta vanille maison | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Rosette | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Escalope de volaille au romarin | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Courgettes persillées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit filou | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Crumble aux fruits maison | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Carottes râpées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emincé de boeuf aux oignons | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz pilaf | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Camembert | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit de saison | 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 (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 SO ₂) | Aucun |
|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| lundi | Guacamole et chips | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Chèvre | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Mousse à la fraise maison | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Oeufs mimosas | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson du marché au citron | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots verts persillés | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Saint Nectaire | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Muffins aux myrtilles maison | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Wrap crudités | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poulet en tajine | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Semoule | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt local | | X | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Fruit de saison | 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'autres 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | 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 | | | | | | | | | | | | |
| | X | | | | | | | | | | | | | | | |
| mercredi | Salade de betterave | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Spaghettis | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sauce bolognaïses | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Mousse au chocolat | | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | X | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Gateau des anniversaires | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tartine au fromage | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson meunière sauce tartare | X | | X | | | | | | | X | | | | | |
| | Gratin de courgettes | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fraises crème chantilly | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | X | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rillettes de thon mayonnaise | X | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Poulet rôti | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pipérade | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Jeune Cantal | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Beignet au chocolat | X | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade tomate et concombre | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Quiche fromage et légumes | X | X | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fourme d'ambert | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | ntremet caramel beurre salé – Biscu | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | | X | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Duo de radis | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rougail de saucisse | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Tartelette aux fraises maison | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 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