






**LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :**  
 Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



Ecole de Cénac

Menus du mois



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		 <b>Repas Végétarien</b>	<b>Pique-nique</b>		
Semaine du 31.05 au 04.06	Croustade à l'emmental gratiné Rôti de bœuf Haricots verts Petit suisse Fruit frais de saison	Oeuf mayonnaise Pizza végétarienne Salade verte Brie Gâteau de semoule	Melon en tranche Sandwich poulet crudités Chips Fruit de saison Biscuit	Radis beurre Saucisse grillée Ecrasée de pommes de terre Edam Panacotta fruits rouges	Concombre vinaigrette Beignets de calamars Courgettes et aubergines sautées Fromage blanc sucré Biscuit
Goûter					
<i>spécification</i>	 <b>Repas Végétarien</b>				
Semaine du 07 au 11.06	Tomates échalotes Lasagnes aux légumes du soleil Mimolette Ile Flottante	Melon Haché de veau aux poivrons Haricots beurre Tome grise Clafoutis aux prunes	Salade niçoise Croque monsieur maison Salade verte Plateau de fromages Pastèque	Wrap crudités Tempura de poisson Riz safrané Petit suisse nature Fruit frais de saison	Carottes rapées Grillade de porc Epinards à la crème Camembert Riz au lait
Goûter					
<i>spécification</i>				 <b>Repas Végétarien</b>	
Semaine du 14 au 18.06	Concombres & tomates Escalope de poulet Pommes boulangère Saint Paulin Mousse aux fruits jaunes	Rosette Poisson du marché Gratin de courgettes Gouda Muffins fruits rouges	Oeuf Mimosa Tortilla mexicaine garnie Plateau de fromages Fruit de saison	Melon Nuggets végétariens Petits pois, carottes Yaourt gourmand Biscuit	Salade de haricots verts Spaghettis bolognaises Chèvre Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		 <b>Repas Végétarien</b>		<b>Menu des enfants</b>	
Semaine du 21 au 25.06	Rillettes de thon mayonnaise Bas carré de veau Gratin de blettes Saint Nectaire Fruit frais de saison	Salade fraîcheur Chili sin carne Riz Camembert Glace	Taboulé Chausson de dinde au cheddar Tomate au four Plateau de fromages Gâteau maison		Tomate mozzarella Moules marinières Frites Emmental Compote de pommes cannelle
Goûter					
<i>spécification</i>				 <b>Repas Végétarien</b>	
Semaine du 28 au 02.07	Pâté de campagne Cassiolette de poisson Coquillettes Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	Pastèque Sauté de boeuf aux poivrons Carottes au fenouil poêlées Fourme d'Ambert Gaufre sucrée	Melon Quiche Salade verte Plateau de fromages Liégeois chocolat	Salade grecque Couscous végétarien raz el hanout Jeune cantal Glace	Tartine au chèvre, miel Haut de cuisse de poulet rôti Ratatouille Emmental Crème dessert
Goûter					



Produit Bio



Produit de saison



Fabrication 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

# LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

## FRAIS :

Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.

# École de Cénac



Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<i>Visitation de la Sainte Vierge</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>St Justin</i>	<b>Pique-nique</b> <i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
<b>Croustade à l'emmental gratiné</b> 	<b>Oeuf mayonnaise</b> 	<b>Melon en tranche</b> 	<b>Radis beurre</b> 	<b>Concombre vinaigrette</b> 
<b>Rôti de bœuf</b> 	<b>Pizza végétarienne</b> 	<b>Sandwich poulet crudités</b> 	<b>Saucisse grillée</b> 	<b>Beignets de calamars</b>
<b>Haricots verts</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Chips</b>	<b>Ecrasée de pommes de terre</b> 	<b>Courgettes et aubergines sautées</b> 
<b>Petit suisse</b>	<b>Brie</b>	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Edam</b>	<b>Fromage blanc sucré</b> 
<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Gâteau de semoule</b> 	<b>Biscuit</b> 	<b>Panacotta fruits rouges</b> 	<b>Biscuit</b> 

### 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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :

Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



## École de Cénac

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
<b>Repas Végétarien</b> <i>St Gilbert</i>	<i>St Médard</i>	<i>Ste Diane</i>	<i>St Landry</i>	<i>St Barnabé</i>
<b>Tomates échalotes</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade niçoise</b>	<b>Wrap crudités</b>	<b>Carottes rapées</b>
<b>Lasagnes</b>	<b>Haché de veau aux poivrons</b>	<b>Croque monsieur maison</b>	<b>Tempura de poisson</b>	<b>Grillade de porc</b>
<b>aux légumes du soleil</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Riz safrané</b>	<b>Epinards à la crème</b>
<b>Mimolette</b>	<b>Tome grise</b>	<b>Plateau de fromages</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Camembert</b>
<b>Ile Flottante</b>	<b>Clafoutis aux prunes</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Riz au lait</b>

### 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.

# LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

## FRAIS :

Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



# École de Cénac

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<i>SteElisée</i>	<i>Ste Germaine</i>	<i>St Jean François Régis</i>	Repas Végétarien <i>St Hervé</i>	<i>St Léonce</i>
Concombres & tomates 	Rosette	Oeuf Mimosa 	Melon 	Salade de haricots verts 
Escalope de poulet 	Poisson du marché 	Tortilla mexicaine 	Nuggets végétariens	Spaghettis 
Pommes boulangère 	Gratin de courgettes 	garnie	Petits pois, carottes	bolognaises 
Saint Paulin	Gouda	Plateau de fromages	Yaourt gourmand 	Chèvre 
Mousse aux fruits jaunes 	Muffins fruits rouges 	Fruit de saison 	Biscuit 	Fruit frais de saison 



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.

## LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

## FRAIS :

Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



## École de Cénac

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Été</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>St Alban</i> 	<i>Ste Audrey</i>	<b>Menu des enfants</b> <i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
<b>Rillettes de thon mayonnaise</b> 	<b>Salade fraîcheur</b>    	<b>Taboulé</b>  		<b>Tomate mozzarella</b>   
<b>Bas carré de veau</b>  	<b>Chili sin carne</b> 	<b>Chausson de dinde au cheddar</b>  		<b>Moules marinières</b> 
<b>Gratin de blettes</b>  	<b>Riz</b> 	<b>Tomate au four</b>   		<b>Frites</b> 
<b>Saint Nectaire</b>	<b>Camembert</b> 	<b>Plateau de fromages</b>		<b>Emmental</b> 
<b>Fruit frais de saison</b>   	<b>Glace</b>	<b>Gâteau maison</b> 		<b>Compote de pommes cannelle</b> 



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

# LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

## FRAIS :

Pour la 16<sup>e</sup> édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



# École de Cénac

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Ste Irénée</i>	<i>Sts Pierre - Paul</i>	<i>St Martial</i>	Repas Végétarien <i>St Thierry</i>	<i>St Martinien</i>
Pâté de campagne	Pastèque	Melon	Salade grecque	Tartine au chèvre, miel
Cassolette de poisson	Sauté de boeuf aux poivrons	Quiche	Couscous végétarien	Haut de cuisse de poulet rôti
Coquillettes	Carottes au fenouil poêlées	Salade verte	raz el hanout	Ratatouille
Yaourt nature sucré	Fourme d 'Ambert	Plateau de fromages	Jeune cantal	Emmental
Fruit frais de saison	Gaufre sucrée	Liégeois chocolat	Glace	Crème dessert

### 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

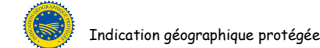
Viande de boeuf D'origine française



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.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 31.05 au 04.06																
		<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 SO <sub>2</sub> )	<b>Aucun</b>
lundi	Croustade à l'emmental gratiné	X	X	X												
	Rôti de bœuf															
	Haricots verts															
	Petit suisse		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Oeuf mayonnaise			X			X									
	Pizza végétarienne	X														
	Salade verte															
	Brie		X													
	Gâteau de semoule	X	X													
mercredi	Melon en tranche															
	Sandwich poulet crudités	X														
	Chips															
	Fruit de saison															
	Biscuit	X	X	X												
jeudi	Radis beurre															
	Saucisse grillée															
	Ecrasée de pommes de terre															
	Edam		X													
	Panacotta fruits rouges		X													
vendredi	Concombre vinaigrette															
	Beignets de calamars	X										X				
	Courgettes et aubergines sautées															
	Fromage blanc sucré		X													
	Biscuit	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 07 au 11.06

		 <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>Aucun</b>
lundi	Tomates échalotes															
	Lasagnes aux légumes du soleil	<b>X</b>														
	Mimolette		<b>X</b>													
	Ile Flottante		<b>X</b>	<b>X</b>												
mardi	Melon															
	Haché de veau aux poivrons															
	Haricots beurre															
	Tome grise		<b>X</b>													
	Clafoutis aux prunes	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>												
mercredi	Salade niçoise															
	Croque monsieur maison	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Salade verte															
	Plateau de fromages		<b>X</b>													
	Pastèque															
jeudi	Wrap crudités	<b>X</b>														
	Tempura de poisson	<b>X</b>														
	Riz safrané															
	Petit suisse nature		<b>X</b>													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Carottes rapées															
	Grillade de porc															
	Epinards à la crème		<b>X</b>													
	Camembert		<b>X</b>													
	Riz au lait		<b>X</b>													














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 18.06














		 <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 SO <sub>2</sub> )	<b>Aucun</b>
lundi	Concombres & tomates															
	Escalope de poulet															
	Pommes boulangère															
	Saint Paulin		X													
	Mousse aux fruits jaunes		X	X												
mardi	Rosette															
	Poisson du marché															
	Gratin de courgettes		X													
	Gouda		X													
	Muffins fruits rouges	X	X	X												
mercredi	Oeuf Mimosa			X			X									
	Tortilla mexicaine	X														
	garnie															
	Plateau de fromages		X													
	Fruit de saison															
jeudi	Melon															
	Nuggets végétariens	X														
	Petits pois, carottes															
	Yaourt gourmand		X													
	Biscuit	X	X	X												
vendredi	Salade de haricots verts															
	Spaghettis	X														
	bolognaises															
	Chèvre		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

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 21 au 25.06














		 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	Rillettes de thon mayonnaise			X			X										
	Bas carré de veau																
	Gratin de blettes		X														
	Saint Nectaire		X														
	Fruit frais de saison																
mardi	Salade fraîcheur																
	Chili sin carne																
	Riz																
	Camembert		X														
	Glace		X														
mercredi	Taboulé	X															
	Chausson de dinde au cheddar	X	X														
	Tomate au four																
	Plateau de fromages		X														
	Gâteau maison	X	X	X													
jeudi																	
vendredi	Tomate mozzarella																
	Moules marinières		X										X				
	Frites																
	Emmental		X														
	Compote de pommes cannelle																

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 28 au 02.07

		 <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 SO <sub>2</sub> )	<b>Aucun</b>
lundi	Pâté de campagne	X	X	X												
	Cassolette de poisson										X					
	Coquillettes	X														
	Yaourt nature sucré		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Pastèque															
	Sauté de bœuf aux poivrons															
	Carottes au fenouil poêlées															
	Fourme d'Ambert		X													
	Gaufre sucrée	X	X	X												
mercredi	Melon															
	Quiche	X														
	Salade verte															
	Plateau de fromages		X													
	Liégeois chocolat		X													
jeudi	Salade grecque		X													
	Couscous végétarien	X														
	raz el hanout															
	Jeune cantal		X													
	Glace		X	X												
vendredi	Tartine au chèvre, miel	X	X													
	Haut de cuisse de poulet rôti															
	Ratatouille															
	Emmental		X													
	Crème dessert	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