





















École de Cambes

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Repas Végétalien François d'Assise 	 Salade d'avocats	Bruno	Repas Végétarien Serge	Pélagie Taboulé
Tortis al verde 	Tacos mexicain 		Omelette à l'emmental 	Filet de volaille forestière 
crème de mascarpone	(Bœuf haché, poivronnade, maïs, oignons)   		Riz 	Gratin de chou fleur 
Comté 			Camembert 	Yaourt d'Aillas 
Pomme golden  	Banane au caramel et crème chantilly 		Raisin en grappe 	 

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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.



École de Cambes

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i>	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



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.

École de Cambes

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Luc	Repas Végétalien René	Adeline	Repas Végétarien Céline	Elodie
	Pommes de terre tartare			
Saucisse	Gratin de courgettes		Pilaf de quinoa, patate douce et petits pois*	Fish and chips maison
Lentilles	kefta de légumes			Salade verte de saison
Emmental	Fromage blanc d'Aillas		St Nectaire fermier	Yaourt aromatisé
Entremet caramel beurre salé			Gâteau d'anniversaire	Tranche de kiwis

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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 04 au 08.10














		 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	Tortis al verde	X														
	crème de mascarpone		X													
	Comté		X													
	Pomme golden															
mardi	Salade d'avocats															
	Tacos mexicain	X														
	œuf haché, poivronnade, maïs, oignons)															
	panane au caramel et crème chantilly		X													
mercredi																
jeudi	Omelette à l'emmental										X					
	Riz															
	Camembert		X													
	Raisin en grappe		X													
vendredi	Taboulé	X														
	Filet de volaille forestière															
	Gratin de chou fleur	X	X													
	Yaourt d'Aillas		X													

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 11 au 15.10














	 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															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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 18 au 22.10

		 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	Saucisse															
	Lentilles															
	Emmental		X													
	Entremet caramel beurre salé															
mardi	Pommes de terre tartare															
	Gratin de courgettes															
	kefta de légumes															
	Fromage blanc d'Aillas		X													
mercredi																
jeudi	f de quinoa, patate douce et petits pois*															
	St Nectaire fermier		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X												
vendredi																
	Fish and chips maison										X					
	Salade verte de saison															
	Yaourt aromatisé		X													
	Tranche de kiwis															

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