

La recette de saison :
Le caviar d'aubergines
 Purée de chair d'aubergines rôties, assaisonnée
 d'ail, d'huile d'olives et de citron
 Trop bon sur du pain grillé

École de Cambes

Septembre



2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Tranche de melon  	Lieu noir rôti citron
			Poulet rôti sauce barbecue   	Riz à la tomate  
			Fricassée de courgettes   	Jeune cantal 
			Timbale de glace 	Abricots

Goûters



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 FOURNISSEUR LOCAL





Les Prés verts
nous fournit en viandes de porc, boeuf et veau bio
Direct producteur

École de Cambes

Septembre

2021

Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	 Repas Végétalien <i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Escalope de dinde marinée  	Salade grecque   		Brunoise de concombres  	Salade de pâtes  
Ratatouille   	Croustade mozzarella basilic 		Spaghettis 	Axoa de veau VBF   
Saint nectaire 	Petit pois  		Bolognaise de légumes   	Courgettes sautées   
Aéré aux fruits jaunes  	Yaourt gourmand local  		Clafoutis aux prunes 	Pêche 



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

Ce mois-ci les enfants choisissent avec
le chef Jean Marc
le menu du 14 septembre
Et pourquoi pas un pique-nique dans la cour ?





























École de Cambes



Septembre

2021

Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	 Repas Végétalien <i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i> 	menu des enfants <i>Renaud</i>
Maki de concombre aux cacahuètes   	Salade de tomates tapenade verte   		Omelette aux oignons   	
Émincé de porc aux épices    	Chili 		Pommes de terre coin de rue  	
Semoule d'épautre 	sin carne 		Comté 	
Brugnons	Salade de fruits d'été   		Crumble aux pommes   	



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.

Bon anniversaire aux enfants nés en
septembre

École de Cambes



Septembre

2021

Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas Végétarien <i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	Repas Végétalien <i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Poulet rôti fleur de thym 	Œuf mayonnaise 		Salade Méxicaine 	Terrine de campagne
Cœur de blé 	Moussaka végétarienne 		Croustade provençale 	Julienne aux poivrons
Osso Iraty 	gratinée		Haricots verts à l'ail 	Riz au four
Panacotta vanille 	Gâteau d'anniversaire 		Pêche rôtie au romarin 	Coupelle de raisins



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 vendanges ont commencé Les raisins arrivent

École de Cambes



































Septembre



2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	 Repas Végétarien <i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétalien  <i>Jérôme</i>	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Longe de porc VPF rôtie au jus  	Tomates marinées   		Croque légumes sauce cocktail   	Houmous de pois chiche sur tartine  
Polenta de courgettes au Parmesan    	Oeuf cocote basquaise  		Pizza légumes d'été   	Moules marinières
Chèvre 	Riz complet  		Salade verte   	Frites 
Prunes 	Croustade abricot 		Salade de fruits frais jus de raisin  	Fromage blanc local 
				confiture de Jean Marc 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



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

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 30.08 au 03.09













		 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 SO ₂)
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi	Tranche de melon														
	Poulet rôti sauce barbecue														
	Fricassée de courgettes														
	Timbale de glace	X	X	X	X	X		X							
vendredi	Lieu noir rôti citron										X				
	Riz à la tomate														
	Jeune cantal		X												
	Abricots														

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 06 au 10.09

		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 SO ₂)	
lundi	Escalope de dinde marinée															
	Ratatouille								X							
	Saint nectaire		X													
	Aéré aux fruits jaunes		X													
mardi	Salade grecque		X				X									
	Croustade mozzarella basilic	X	X	X												
	Petit pois															
	Yaourt gourmand local		X													
mercredi																
jeudi	Brunoise de concombres						X									
	Spaghettis	X														
	Bolognaise de légumes								X							
	Clafoutis aux prunes	X	X	X												
vendredi	Salade de pâtes	X		X			X									
	Axoa de veau VBF															
	Courgettes sautées															
	Pêche															

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 13 au 17.09



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)

		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)
lundi	Maki de concombre aux cacahuètes				X		X								
	Émincé de porc aux épices								X						
	Semoule d'épautre	X													
	Brugnons														
mardi	Salade de tomates tapenade verte						X								
	Chili														
	sin carne		X			X									
	Salade de fruits d'été														
mercredi															
jeudi	Omelette aux oignons		X	X											
	Pommes de terre coin de rue														
	Comté		X												
	Crumble aux pommes	X	X	X											
vendredi															

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 20 au 24.09













		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 SO ₂)
lundi	Poulet rôti fleur de thym														
	Cœur de blé	X													
	Osso Iraty		X												
	Panacotta vanille		X												
mardi	Oeuf mayonnaise			X			X								
	Moussaka végétarienne gratinée	X	X			X			X						
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X				X							
mercredi															
jeudi	Salade Mexicaine						X		X						
	Croustade provençale	X	X	X					X						
	Haricots verts à l'ail														
	Pêche rôtie au romarin		X												
vendredi	Terrine de campagne		X	X											
	Julienne aux poivrons										X				
	Riz au four														
	Coupelle de raisins														

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 27.09 au 01.10

		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, 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 SO ₂)		
lundi	Longe de porc VPF rôtie au jus																
	Polenta de courgettes au Parmesan		X	X													
	Chèvre		X														
	Prunes																
mardi	Tomates marinées						X										
	Oeuf cocote basquaise			X													
	Riz complet																
	Croustade abricot	X	X	X				X									
mercredi																	
jeudi	Croque légumes sauce cocktail			X			X										
	Pizza légumes d'été	X	X														
	Salade verte						X										
	Salade de fruits frais jus de raisin																
vendredi	Houmous de pois chiche sur tartine	X	X														
	Moules marinières										X	X	X				
	Frites																
	Fromage blanc local		X														
	confiture de Jean Marc																

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