


La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Prignac et Marcam

Menus du mois

Septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Vacances	Vacances	Vacances	Rentrée scolaire	
Semaine du 29.08 au 02.09				Melon Charentais Steak de porc au jus aillé(haché de boeuf) Courgettes poêlées Glace	Salade tomate Poisson du marché rôtie Riz et concassé de tomate Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 05 au 09.09	Taboulé Maison Boulettes de boeuf au curry Fondue de légumes du soleil Crème dessert	Salade grecque tomates feta Croustillant feuilleté à la mozzarella et volaille Petit pois à la Française Yaourt gourmand		Pastèque Effiloché de poisson façon brandade Pommes vapeur Flan pâtissier au lait BIO	Melon Longe de veau forestière Chou fleur gratiné Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 12 au 16.09	Pastèque Volaille marinée Fondue de légumes de saison Mousse chocolat	Salade au surimi crème de tartare Chipolatas fermière (nuggets) Lentilles à l'ancienne Compote de fruit		Toast au chèvre Poisson meunière Carottes persillées Iles flottantes	Gaspacho Steak de veau concassé de tomates Risetti Duo de fromage frais et Mesclun de fruits frais
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 19 au 23.09	Melon charentais Pâtes Bolognaises Glace	Salade de tomates échalotes Moussaka végétarienne « maison » Entremet chocolat		Carottes râpées Rôti de bœuf VBF Pommes au four Pâtisserie du chef	Crudités Poisson du marché Courgettes sautées Petit suisse
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 26.09 au 30.09	Menu des enfants 	Salade de tomates mozzarella Wings de poulet Brocolis sautés Tarte au chocolat		Meli mélo de crudités Tarte paysanne de légumes « maison » Salade verte Yaourt aromatisé	Coleslaw de carottes et courgettes citron Poisson du jour beurre blanc Ecrasé de pommes de terre Crème dessert
Goûter					

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



Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.
















Ecole de Prignac et Marcamps

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Vacances <i>Fiacre</i>	 Vacances <i>Aristide</i>	Vacances <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Melon Charentais 	Salade tomme 
			Steak de porc au jus aillé (haché de boeuf)  	Poisson du marché rôti  
			Courgettes poêlées   	Riz et concassé de tomate   
				
			Glace	Fruit frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Prignac et Marcamps

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Taboulé Maison  	Salade grecque tomates feta   		Pastèque 	Melon  
Boulettes de bœuf au curry 	Croustillant feuilleté à la mozzarella et volaille  		Effiloché de poisson façon brandade 	Longe de veau forestière 
Fondue de légumes du soleil   	Petit pois à la Française  		Pommes vapeur   	Chou fleur gratiné  
Crème dessert 	Yaourt gourmand 		Flan pâtissier au lait BIO  	Fruit frais de saison  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.








Ecole de Prignac et Marcamps

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>
Pastèque	Salade au surimi crème de tartare		Toast au chèvre	Gaspacho
 	 			  
Volaille marinée	Chipolatas fermière (nuggets)		Poisson meunière	Steak de veau concassé de tomates
 				 
Fondue de légumes de saison	Lentilles à l'ancienne		Carottes persillées	Risetti
	 		  	  
				Duo de fromage frais et
Mousse chocolat	Compote de fruit		Iles flottantes	Mesclun de fruits frais
			 	 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.





















Ecole de Prignac et Marcamps

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Melon charentais 	Salade de tomates échalotes 		Carottes râpées  	Crudités
Pâtes 	Moussaka végétarienne   		Rôti de bœuf VBF  	Poisson du marché 
Bolognaises  	« maison »		Pommes au four 	Courgettes sautées  
Glace	Entremet chocolat 		Pâtisserie du chef 	Petit suisse  

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

 Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge

Ecole de Prignac et Marcamps


























La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2022



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade au surimi crème de tartare  	Salade de tomates mozzarella   		Meli mélo de crudités   	Coleslaw de carottes et courgettes citron   
Chipolatas fermière (nuggets) 	Wings de poulet 		Tarte paysanne de légumes « maison » 	Poisson du jour beurre blanc 
Lentilles à l'ancienne   	Brocolis sautés 		Salade verte 	Ecrasé de pommes de terre  
Compote de fruit 	Tarte au chocolat 		Yaourt aromatisé  	Crème dessert 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge




Produit frais,
Local et de saison



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 29.08 au 02.09															
		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															
mardi															
mercredi															
jeudi	Melon Charentais														
	ak de porc au jus aillé(haché de boeuf)	X			X										
	Courgettes poêlées				X										
	Glace	X			X										
vendredi	Salade tomme	X			X										
	Poisson du marché rôtie				X						X				
	Riz et concassé de tomate														
	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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES


Semaine du 05 au 09.09		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	Taboulé Maison	X			X			X							
	Boulettes de boeuf au curry			X	X										
	Fondue de légumes du soleil				X				X						
	Crème dessert		X	X				X							
mardi	Salade grecque tomates feta			X	X		X								
	stillant feuilleté à la mozzarella et ve	X	X	X	X										
	Petit pois à la Française				X										
	Yaourt gourmand		X												
mercredi															
jeudi	Pastèque														
	Effiloché de poisson façon brandade										X				
	Pommes vapeur				X										
	Flan pâtissier au lait BIO		X	X											
vendredi	Melon														
	Longe de veau forestière				X										
	Chou fleur gratiné		X	X	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'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.09

		 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	Pastèque														
	Volaille marinée				X				X						
	Fondue de légumes de saison				X				X						
	Mousse chocolat		X	X											
mardi	Chipolatas fermière (nuggets)				X										
	Lentilles à l'ancienne				X										
	Compote de fruit														
mercredi															
jeudi	Toast au chèvre		X												
	Poisson meunière										X				
	Carottes persillées				X										
	Iles flottantes	X	X	X											
vendredi	Gaspacho														
	Steak de veau concassé de tomates			X	X				X						
	Risetti														
	Duo de fromage frais et		X												
	Mesclun de fruits frais														

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 19 au 23.09

		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, pistachées)	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	Melon charentais														
	Pâtes	X			X				X						
	Bolognaises														
	Glace	X		X											
mardi	Salade de tomates échalotes				X										
	Moussaka végétarienne « maison »				X				X						
	Entremet chocolat	X	X												
mercredi															
jeudi	Carottes râpées				X										
	Rôti de bœuf VBF				X										
	Pommes au four				X										
	Pâtisserie du chef	X	X	X	X										
vendredi	Crudités				X										
	Poisson du marché										X				
	Courgettes sautées				X										
	Petit suisse		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 26.09 au 30,09		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 au surimi crème de tartare		X		X										
	Chipolatas fermière (nuggets)				X										
	Lentilles à l'ancienne	X			X										
	Compote de fruit														
mardi	Salade de tomates mozzarella		X												
	Wings de poulet	X		X	X										
	Brocolis sautés				X										
	Tarte au chocolat	X	X	X	X										
mercredi															
jeudi	Meli mélo de crudités				X										
	orte paysanne de légumes « maison	X	X	X	X										
	Salade verte				X										
	Yaourt aromatisé		X												
vendredi	leslaw de carottes et courgettes citron				X										
	Poisson du jour beurre blanc				X						X				
	Ecrasé de pommes de terre		X		X										
	Crème dessert	X	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