

La semaine du goût est un événement qui dure depuis de nombreuses années et se déroule désormais à l'international.

Prignac et Ecole de Marcamps



Menus du mois



2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification			ALSH	Repas Végétarien	
Semaine du 03 au 07.10	Tomates en salade Saucisse Lentilles Camembert Flan nappé caramel	Pommes de terre tartare Sauté de boeuf VBF Courgettes sautées Yaourt nature Fruit frais de saison		Salade mimosa Gratin de patates douces à l'emmental Fromage blanc Salade de fruits de saison	Charcuterie Poisson meunière Haricots palette Emmental Croustillant aux pommes raisins secs
Goûter					
spécification	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût	semaine du goût
Semaine du 10 au 14.10		Courges et autres légumes retrouvés	 DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022		
Goûter					
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du 17 au 21.10	Potage de citrouille Tajine végétarien de légumes de saison, semoule et pois chiche Fromage Ile flottante	Saucisson sec Brandade de poisson Salade de saison Fromage Fruit frais de saison		Salade de betteraves Sauté de veau Marengo Carottes sautées Camembert Muffin pépites de chocolat	Toast chèvre Escalope de dinde viennoise « maison » Petits pois Fromage Fruit frais de saison
Goûter					
ALSH	Vacances	Vacances	vacances	vacances	vacances Repas végétarien
Semaine du 24 au 28.10					
Goûter					



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

École de Prignac et Marcamps

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 3 octobre	mardi 4 octobre	mercredi 5 octobre	jeudi 6 octobre	vendredi 7 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>ALSH Bruno</i>	 <i>Repas Végétarien Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Tomates en salade 	Pommes de terre tartare   		Salade mimosa  	Charcuterie
Saucisse	Sauté de bœuf VBF  		Gratin de patates douces  	Poisson meunière
Lentilles    	Courgettes sautées		à l'emmental 	Haricots palette
Camembert 	Yaourt nature 		Fromage blanc 	Emmental 
Flan nappé caramel 	Fruit frais de saison 		Salade de fruits de saison  	Croustillant aux pommes raisins secs  

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

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



École de Prignac et Marcamps

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 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>
	Courges et autres légumes retrouvés			

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 Prignac et Marcamps

Octobre

2022



Bon appétit !

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Repas Végétarien <i>Luc</i> 	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Potage de citrouille  	Saucisson sec		Salade de betteraves 	Toast chèvre 
Tajine végétarien de légumes de saison, semoule et pois chiche   	Brandade de poisson		Sauté de veau Marengo  	Escalope de dinde viennoise « maison »  
	Salade de saison  		Carottes sautées    	Petits pois 
Fromage 	Fromage 		Camembert 	Fromage 
Ile flottante	Fruit frais de saison 		Muffin pépites de chocolat 	Fruit frais de saison 

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 Prignac et Marcamps

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	mercredi 26 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
Vacances <i>Crépin</i>	Vacances <i>Dimitri</i>	vacances <i>Emeline</i>	vacances <i>Jude</i>	 vacances Repas végétarien <i>Narcisse</i>

Gouters



Préparation maison à base de produits frais



Produit frais, Local et de saison



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

École de Prignac et Marcamps

2021



Bon appétit !

samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre 	samedi 30 décembre

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 03 au 07.10

		 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	Tomates en salade				X	X	X									
	Saucisse			X												
	Lentilles				X			X								
	Camembert		X													
	Flan nappé caramel		X	X												
mardi	Pommes de terre tartare	X			X	X	X		X							
	Sauté de boeuf VBF	X			X											
	Courgettes sautées				X											
	Yaourt nature															
	Fruit frais de saison															
jeudi	Salade mimosa			X	X		X									
	Gratin de patates douces à l'emmental		X	X	X											
	Fromage blanc		X													
	Salade de fruits de saison															
vendredi	Charcuterie	X		X	X											
	Poisson meunière		X	X							X					
	Haricots palette															
	Emmental		X													
	Croustillant aux pommes raisins sec	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'autre 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 14.10

	 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															
mardi															
	Courges et autres légumes retrouvés														
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

Semaine du 17 au 21.10

		 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	Potage de citrouille	X	X		X											
	Salade de légumes de saison, semoule	X		X	X											
	Fromage		X													
	Ile flottante		X	X												
mardi	Saucisson sec	X			X											
	Brandade de poisson		X								X					
	Salade de saison				X		X									
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
jeudi	Salade de betteraves				X		X									
	Sauté de veau Marengo	X			X											
	Carottes sautées				X											
	Camembert		X													
vendredi	Muffin pépites de chocolat	X		X				X								
	Toast chèvre	X	X													
	Escalope de dinde viennoise « maison »	X	X	X	X											
	Petits pois	X		X												
	Fromage		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 24 au 28.10

	 <p>Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</p>	 <p>Lait</p>	 <p>Oeufs</p>	 <p>Arachides</p>	 <p>Soja</p>	 <p>Moutarde</p>	 <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</p>	 <p>Céleri</p>	 <p>Graines de sésame</p>	 <p>Poissons</p>	 <p>Crustacés</p>	 <p>Mollusques</p>	 <p>Lupin</p>	<p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</p>	<p>Aucun</p>	
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'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

0

																
		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
vendredi																
jeudi																
mercredi																
mardi																
lundi																

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