





























École de St SAVIN

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>	 Repas Végétarien <i>Méline</i>	<i>Raymond</i>
Bruschetta 	Émincé de chou, salade, pommes et emmental  		Wrap de légumes 	Carottes râpées
Émincé de volaille sauce aigre douce BRUN   	Pâtes BIO 		Sauté de riz, lentilles et oignons BIO  	Échine de porc rôtie SAVI   
Poêlée de légumes BIO et champignons  	à la Bolognaise BIO   			Haricots Vendéens  
Fromage BIO 	Petit filou BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO et coulis 
Galette des rois	Fruit de saison 		Crème caramel au lait BIO  	Biscuit



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



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.
























La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de St SAVIN

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	 Repas Végétarien <i>Yvette</i>	<i>Nina</i>
Potage poireaux et pommes de terre   	Champignons au Tartare		Potage de légumes Du champ à la ferme BIO   	Friand fromage
Escalope de porc au jus SAVI   	Dos de colin rôti persillade citron 		Hachis parmentier végétal 	Poulet rôti au thym 
Gratin de chou-fleur BIO  	Purée de pommes de terre		Salade verte	Haricots plats
Petit suisse BIO 	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Yaourt nature BIO 
Banane chantilly 	Ile flottante  		Gâteau d'anniversaire 	Fruit 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 bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée



























La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de St SAVIN

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
<i>Roseline</i>	 Repas Végétarien <i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>
Potage de légumes  	Œufs mayonnaise Tizac   		Salade de saison  	Pâté de campagne 
Paupiette de veau au jus  	Chili sin carne aux haricots rouges 		Rôti de Bœuf vbf Massoniere   	Filet de poisson du jour 
Petits pois à la française BIO 	Riz BIO 		Frites	Carottes glacées
Fromage BIO 	Fromage blanc BIO 		Yaourt aux fruits BIO 	Fromage BIO 
Compote pomme banane	Mousse chocolat au lait BIO   		Fruit de saison	Crumble aux fruits 



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



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.

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

École de St SAVIN

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Repas Végétarien <i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>	<i>Thomas d'Aquin</i>
Pomme de terre tartare	Potage crécy BIO		MENU DES ENFANTS	Salade et pain croquant au fromage
Omelette BIO du champ à la ferme	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon			Calamars à la romaine
Fricassée de légumes	Tortis			Écrasé de brocolis BIO
Yaourt local BIO	Fromage BIO			Fromage BIO
Biscuit	Fruit de saison			Fruit 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 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 03 au 07.01																
		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	Bruschetta	X			X	X	X	X	X	X						
	ncé de volaille sauce aigre douce BRUN					X	X		X							
	pelée de légumes BIO et champignons															
	Fromage BIO		X													
	Galette des rois	X	X	X	X	X		X	X	X						
mardi	é de chou, salade, pommes et emmental		X													
	Pâtes BIO	X		X		X	X		X							
	à la Bolognaise BIO				X	X	X		X							
	Petit filou BIO		X						X							
	Fruit de saison															
jeudi	Wrap de légumes	X	X	X	X		X		X							
	Sauté de riz, lentilles et oignons BIO	X			X			X	X							
	Fromage BIO		X													
	Crème caramel au lait BIO		X	X												
vendredi	Carottes râpées															
	Échine de porc rôtie SAVI															
	Haricots Vendéens															
	Fromage blanc BIO et coulis		X				X	X	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 10 au 14.01

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	Aucun
lundi	Potage poireaux et pommes de terre		X													
	Escalope de porc au jus SAVI															
	Gratin de chou-fleur BIO		X		X		X	X	X							
	Petit suisse BIO		X													
	Banane chantilly		X													
mardi	Champignons au Tartare		X													
	Dos de colin rôti persillade citron															
	Purée de pommes de terre		X													
	Fromage BIO		X													
	Ile flottante		X	X		X		X								
mercredi																
jeudi	Salade de légumes Du champ à la ferme BIO															
	Hachis parmentier végétal	X				X		X								
	Salade verte															
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	X			X	X							
vendredi	Friand fromage	X	X	X	X			X								
	Poulet rôti au thym															
	Haricots plats															
	Yaourt nature BIO		X													
	Fruit 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 17 au 21.01		 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 légumes													
Paupiette de veau au jus			X	X	X			X								
Petits pois à la française BIO																
Fromage BIO			X													
Compote pomme banane																
mardi	Œufs mayonnaise Tizac			X	X		X		X							
	Chili sin carne aux haricots rouges				X	X	X	X								
	Riz BIO	X						X								
	Fromage blanc BIO		X													
	Mousse chocolat au lait BIO		X	X				X								
mercredi																
jeudi	Salade de saison															
	Rôti de Bœuf vbf Massoniere															
	Frites				X			X	X							
	Yaourt aux fruits BIO		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Pâté de campagne		X													
	Filet de poisson du jour															
	Carottes glacées															
	Fromage BIO		X													
	Crumble aux fruits	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 24 au 28.01

		 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	Pomme de terre tartare		X				X	X	X								
	Omelette BIO du champ à la ferme																
	Fricassée de légumes																
	Yaourt local BIO		X														
	Biscuit	X		X	X	X		X	X								
mardi	Potage crécy BIO																
	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon																
	Tortis	X															
	Fromage BIO		X														
	Fruit de saison																
mercredi																	
jeudi	MENU DES ENFANTS																
vendredi	Salade et pain croquant au fromage	X	X					X									
	Calamars à la romaine	X	X	X	X			X									
	Écrasé de brocolis BIO																
	Fromage BIO		X														
	Fruit 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