

La recette :
Le spéculos
 350g farine, 250g cassonade brune, 250g de beurre,
 3g de cannelle, 1 oeuf, mélange 4 épices, 5g levure
 chimique, four à 180°, 10 minutes.

École de Sainte Croix du Mont

Septembre 2021

Bon appétit !



Lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Fiacre	Aristide	Gilles	Rentrée scolaire Ingrid	Grégoire
			Steak haché VBF	Saucisson sec
			Pommes frites	Lieu noir rôti citron
			Camembert	Riz à la tomate
			Boule de glace chantilly speculos	Abricots

Gouriers



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 GEMARCN.

INFORMATION FOURNISSEUR LOCAL

Les viandes bazadaises,
boucherie coopérative agricole Bazadaise
nous fourni en viande de boeuf et veau
Direct producteur

École de Sainte Croix du Mont

Septembre 2021

Bon appétit !



lundi 6 septembre		mardi 7 septembre		mercredi 8 septembre		jeudi 9 septembre		vendredi 10 septembre	
Bertrand		Repas Végétarien Reine		Activité	Alain			Inès	
		Salade grecque				Chipolatas grillées VPF		Salade de pâtes	
		Escalope de dinde marinée	Croustade mozzarella basilic			Haricots beurre		Axoa de veau VBF	
		Ratatouille	Petit pois					Courgettes sautées	
		Edam	Yaourt gourmand local			Plateau du fromager			
		Aéré aux fruits jaunes				Ile flottante		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

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

École de Sainte Croix du Mont

Septembre 2021

Bon appétit !

Ce mois ci les enfants choisissent avec
Le chef Michel,
Le menu du 14 septembre
Et pourquoi pas un pique nique dans la cour

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Aimé	menu des enfants <i>Croix Glorieuse</i>	Roland	Repas Végétarien <i>Edith</i>	Renaud
			Radis beurre	Toast au chèvre
Émincé de porc au curry			Omelette aux oignons	Merlu meunière
Riz créole			Pommes de terre sautées	Carottes persillées
Saint paulin				
Brugnons			Crumble aux pommes	Salade de fruits d'été



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 à

École de Sainte Croix du Mont

Septembre 2021

Bon appétit !



lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Davy	Repas Végétarien Matthieu	Maurice	Automne	Thécle
Poulet rôti fleur de thym	Œuf mayonnaise		Tomates marinées	Terrine de campagne
Cœur de blé	Gratinée		Cordon bleu	Julienne aux poivrons
Gouda	Yaourt nature sucré		Haricots verts à l'ail	Riz au four
Panacotta vanille			Saint Nectaire	Couppelle de raisins
			Gâteau d'anniversaire	



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 indépendamment de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMARCN.

Les vendanges ont commencé Les raisins arrivent

École de Sainte Croix du Mont

Septembre 2021

Bon appétit !



lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
Vincent de Paul	Venceslas	Michel	Repas Végétarien Jérôme	Thérèse de l'Enfant Jésus
Longe de porc VPF rôtie au jus	Salade de tomates ciboulette		Pizza légumes d'été	Moules marinières
Polenta de courgettes au parmesan	Brocolis sautés		Salade verte	Frites
Chèvre			Camembert	Fromage blanc local
Prunes	Tarte au chocolat		Salade de fruits frais jus de raisin	compote de pêche

Goûters



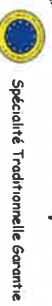
Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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