

La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Aillas

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 6 juin	mardi 7 juin	mercredi 8 juin	jeudi 9 juin	vendredi 10 juin
PENTECOTE <i>norbert</i>	Repas végétarien <i>Gilbert</i> 	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>	<i>Landry</i>
	 Pasteque		Concombre	Salade estivale
	Lasagnes al verde « maison »		Echine de porc	Brandade de poisson « maison »
			Courgettes persillées région 	
	Bleu à la coupe		Gouda à la coupe	Petit nature sucré
	Chou vanille		Glace	 Biscuit



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Aillas

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Antoine de Padoue</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	 Repas végétarien <i>Jean François Régis</i>	<i>Hervé</i>
Terrine de campagne 	Tomates 		Carottes et courgettes râpées au citron  	Pastèque 
Pavé de poisson provençal	Paupiette de veau aux olives 		Hachis parmentier végétal « maison »	Rougaille saucisse
Haricots beurre persillade	 Pôlée du soleil			Riz
Moncady croute noire	Brie à la coupe		Petit suisse aromatisé	Samos
 Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison 	Crème dessert



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Aillas

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<i>Silvère</i>	 Repas végétarien <i>Été</i>	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>	<i>Jean-Baptiste</i>
 Pastèque	 Tomates		 Melon	Rosette
Fricassée de porc aux olives 	Quiche au fromage 		Escalope de dinde 	Pâtes
Lentilles à l'ancienne 	Salade verte de saison 		Pôlée provençale « maison » 	Océane 
Yaourt aromatisé	Fromage		Edam	Mimolette
Biscuit	Iles flottantes		Roulé aux fruits rouges	Fruit de saison région 



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Aillas

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
Repas végétarien <i>Fernand</i> 	<i>Irénée</i>	<i>Pierre - Paul</i>	<i>Martial</i>	<i>Thierry</i>
Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes vinaigrette bio 		Pastèque 	 Melon
Omellette aux herbes 	Poisson du jour		Kefta d'agneau	Pâtes
Coleslaw de légumes de saison 	Riz et fondu de poireaux		Semoule	Sauce carbonnara
Kiri	Tomme noire		Fromage	Yaourt aromatisé
Glace	Gateaux aux chocolats 		Compote	 Biscuit



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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 fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

École de Aillas

Juin 2022



Bon appétit !

lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
<i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	<i>Menu surprise</i> <i>Raoul</i>	<i>Thibault</i>
Taboulé maison 	Salade de pastèque à la menthe 			
Dos de colin	Rôti de veau 			Bonnes vacances !
Haricots verts bio	Carottes persillées 			
Camembert à la coupe	Edam			
Compote de pommes 	Croustade à la compotée de fruits « maison »			



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.