



Restauration scolaire : Menu octobre 2024




MENU

MOIS D' OCTOBRE 2024



Pourquoi on ne peut pas manger uniquement ce qu'on aime?



Pour être en forme, il faut une alimentation variée avec des sucres, des protéines, des matières grasses et aussi des vitamines. Il y a beaucoup de vitamines dans les légumes et les fruits. Voilà pourquoi c'est important d'en manger!

Extrait du "Larousse des Pourquoi?"

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	01 Macédoine saucisse Nuggets végétariens Gratin de patates douces Gâteau	03 Haricots verts Colombo de poulet Riz créole pastèque	04 Chou et carotte Brandade de morue Haricots rouges consommés Poire
07 Betterave Emincé de bœuf Jardinière de légumes Yaourt aux fruits	08 Concombre Riz Morue Petit-suisse	10 Sardine Sauté de porc Pâte au fromage Banane dessert	11 Salade variée Poisson frit Pois cassé Crème dessert
14 Macédoine de légumes saucisse de poulet Purée de PDT Raisin	15 Jambon Steak végétarien Gratin de légume Gâteau	17 Haricots verts Stoufado de bœuf Salade de carotte Banane dessert	18 Tomate Poisson au four Riz au légumes yaourt nature
21 Carottes râpées Croustille de poulet Lentille consommées Flan	22 Tomate Couscous cote de porc Semoule Compote de pommes	24 Giraumon râpé Bolognaise Pâtes Pomme	25 Laitue Court-bouillon de poisson Riz Orange
28 Chou rouge Omelette Haricots vert Petit-suisse	29 Thon Steak haché Pois blanc Gâteau	30 Macédoine et fromage Sauté de dinde Semoule Raisins	

Informations produits


- L'origine des viandes est identifiée selon la réglementation en vigueur. UE France
- Les préparations et denrées contenant des allergènes seront indiqués sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle. V
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle.


Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes et racines pays seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- Les fruits au sirop et desserts aux fruits sont garantis sans sucres ajoutés.
- Une portion de pain est servie pour chaque rationnaire.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02


 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue




Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Restauration scolaire : Menu septembre 2024




MENU



Mois de septembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 Betterave Pilon de poulet Riz Crème dessert	3 Maïs Paupiette de veau Printanière de légumes Coupelle de fruits	5 Jambon Emincé de dinde Haricots verts Gâteau	6 Cocombre Court-bouillon de poisson Riz Yaourt aux fruits
9 Sardine Bolognaise Pâte Yaourts	10 macédoine de légumes Emincé de dinde Carottes à la vinaigrette Flan	12 Betterave Queue de porc Dombéné et haricot rouge raisin	13 Fromage Court-bouillon de poisson Riz Compote
16 Maïs Steak haché Printanière de légumes Crème dessert	17 Haricot vert Poulet frit aux oignon Bananes jaunes Yaourt	19 macédoine de légume saucisses de volaille Purée de PDT Gâteau	20 Betterave Riz à la morue Coupelle de fruits
23 Thon Couscous d'agneau Semoule Petit suisse	24 Haricot vert Croustille de poulet Courgettes Gâteau	26 Maïs Bœuf bourguignon Salade de PDT Yaourt	27 Macédoine de légumes Gratin de poisson Pois cassés Gâteau
30 Betterave Emincé de dinde Haricots verts choux fleurs compote de pomme			

LE SAVIEZ-VOUS?



La Mangue

La mangue est pourvue en provitamine A, la bêta-carotène (4 000 microgrammes / 100g), pigment qui intervient dans la vision des couleurs. Ainsi la mangue prévient la dégénérescence des photorécepteurs et donc la DMLA qui touche les personnes âgées. La mangue est excellente pour les yeux.

Informations produits

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle V
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PET-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

0590 38 05 02

0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue




Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Menu de la cantine pour le mois de Janvier 2024

MENU DU MOIS DE JANVIER 2024

HELLO



Lundi 08
Salade de choux et carottes
Omelette
Haricots verts
Salade de fruits

Lundi 15
Dés de jambon
Saucisses de poulet
Purée de PDT
Madeleine

Lundi 22
Chou râpé
Cordon bleu
Pois cassés
Fruit au sirop

Lundi 29
Sardines
Emincé de bœuf
Gratin de légumes
Poire

Mardi 09
Concombre
Croustilles de poulet
Lentilles consommées
Flan

Mardi 16
Salade mexicaine
Côte de porc
Patates douces
Raisins

Mardi 23
Maïs et tomate
Sauce carbonara
Pâtes alimentaires
Pastèque

Mardi 30
Carottes râpées
Steak végétarien
Pâtes à l'italienne
Yaourt

Judi 11
Tomates + fromage
Ragoût de bœuf
Riz et chili con carne
Melon

Judi 18
Demi pamplemousse
Colombo de cabri
Riz blanc
Petit-suisse

Judi 25
Giraumon râpé
Printanière de légumes
Sauté de dinde
Yaourt de fruits

Vendredi 12
Macédoine de légumes
Court-bouillon de poisson
Madère
Banane dessert

Vendredi 19
Laitue
Brandade de morue
Haricots rouges consommés
Orange




Vendredi 26
Thon
Dombé au bœuf salé
Crème dessert

Bonne année 2024

IMPORTANT

- Les repas sont préparés à la Cuisine centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires, afin de garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire des rations.
- Le menu ci-dessus est donné à titre prévisionnel et est susceptible d'être modifié.

INFORMATIONS PRODUITS

- Produit Bio indiqué par le sigle 
- Produit végétarien indiqué par le sigle 
- Nos fruits au sirop et nos compotes sont 
- Produit d'origine des vendus pour chaque type de viande non transformée (voir document annexé).
- Allergènes indiqués pour chaque plat préparé (voir document annexé).
- Fruits et légumes frais de saison et selon disponibilité fournisseurs.


RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE PETIT-BOURG

Logement / Habitat

VIE SCOLAIRE

Rester à son domicile malgré l'âge qui avance est essentiel pour bien vieillir. Notre service de livraison de repas à domicile vous y aide depuis plus de 35 ans !

[Un service à la carte](#)

Vous commandez vos plateaux-repas en fonction de vos  besoins, du menu ou de vos envies. Il n'y a aucun engagement de durée, vous pouvez faire appel au service selon vos souhaits de 1 à 7 fois par semaine ou de façon occasionnelle. En cas d'absence vous pouvez suspendre vos commandes.

[Un service éligible aux aides financières](#)

La livraison de repas est éligible à certaines aides comme par exemple l'Aide pour l'Autonomie des Personnes Âgées (APA) du Conseil Départemental et à celles de certaines caisses de retraite. Renseignez-vous auprès de ces organismes.

[Un service de proximité](#)

Au-delà des repas, la visite quotidienne des usagers par nos agents de livraison apporte une sécurité et une présence amicale appréciées et jamais démenties depuis 35 ans.

[Des repas variés, copieux, complets et équilibrés](#)

Un plateau-repas comprend un potage, une entrée, un plat et son accompagnement, un fromage et un dessert (le repas peut être sans viande et adapté aux régimes sans sel ou sans sucre). Suivant votre appétit, un seul plateau-repas est suffisant pour vos repas de la journée.

[Des repas tous les jours chez vous](#)

Simple d'utilisation, les éléments du repas sont présentés en



barquettes individuelles dans un plateau. Ils sont prêts à être réchauffés. La livraison s'effectue le matin à votre domicile.

[Un paiement adapté](#)

Le tarif d'un plateau-repas livré est de x €. Vous recevez une facture mensuelle des repas commandés.


[Quelles conditions pour profiter du service ?](#)


Il suffit d'avoir plus de 60 ans.

Si vous avez moins de 60 ans et que vous rencontrez des difficultés ponctuelles ou permanentes à préparer vos repas, vous pouvez utiliser le service de livraison, même de façon provisoire., sur présentation d'un certificat médical.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



mail@ducontact.com



siteducontact.fr

