



Restauration scolaire : Menu novembre 2024




MENU

Mois de Novembre 2024



Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
04	Thon Purée de PDT Saucisse de volaille Biscuit	05	Betterave Haricot vert Escalope de poulet Pastèque	07	Mais Riz épinard Paupiette de dinde Coupelle de fruit	08	Concombre Steak Lentille Crème dessert
11	Carotte Emincé de dinde PDT à la vinaigrette Mandarine	12	Betterave Curry de poisson Riz orange	14	Sardine Emincé de bœuf Pâte espagnole banane	15	Carotte Cordon bleu haricot vert Yaourt
18	Friand paupiette veau Giraumonade Biscuit	19	Chou Sauté de porc Pois blanc Coupelle de fruit	21	Macédoine Poisson au curry Riz blanc Raisin	22	Betterave Bolognaise Pâte Melon
25	Mais Croustille de poulet Pois cassé Yaourt	26	Chou rouge Pilon de poulet Pâte à l'italienne Banane dessert	28	Mais/Betterave Rôti de porc Haricot vert/Carotte Petit suisse	29	Concombre Couscous de poisson Matière friand coco

LE SAVIEZ-VOUS?



Abricot pays


Très peu calorique (50 calories / 100g de pulpe), l'abricot pays est très riche en carotène, magnésium, potassium et vitamines B6, B9 et A. Toutes les parties de l'arbre auraient des propriétés médicinales et insecticides.


- 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 **BIO**

- 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 pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à 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



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 sauce 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 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. **BIO**

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




Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Restauration scolaire : Menu septembre 2024




MENU



Mois de septembre 2024

LE SAVIEZ-VOUS?



La Mangue

La mangue est pourvue en vitamine 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.

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 Dombré 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			

Informations générales

- 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 PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madie, 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