

# Restauration scolaire : Menu octobre 2024

MENU			
MOIS D' OCTOBRE 2024			
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 indiqués sur le document annexé joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle. V
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle. B


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