

# Restauration scolaire : Menu décembre 2024



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

## INFORMATIONS IMPORTANTES:

- \* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
- \* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
- \* 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 servis sans sucre.

DECEMBRE 2024

Fruit du mois : groseille



Il possède de multiples vertus car il contient fer, calcium, magnésium, phosphore, vitamines C, B1, B2, B3, provitamine-A. Ses propriétés diurétiques, dépuratives, diététiques, énergisantes et anti oxydantes ont une action bénéfique sur le stress, la toux, l'hypertension, les troubles urinaires et l'alcoolémie

## MENUS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2	Maïs Saucisse de poulet Purée de PDT Gâteau	3 Haricot vet Court-bouillon de poisson Riz haricot rouge Banane ou friand	5 Thon Couscous de poulet Semoule Yaourt	6 Carotte râpé Emincé de bœuf Lentille consommé Pruneau sirop
9	Fromage Jambon Haricot vert Compote de fruit	10 Melon Riz au poulet Flan	12 Betterave Poisson au four Igname Gâteau	13 Concombre Chicktail de morue Banane jaune Yaourt
16	Maïs Croustille de poisson Pois cassé Yaourt aux fruits	17 Friands Sauté de dinde Pâte à l'italienne Mandarine	19 Betterave Poisson au four Igname Banane dessert	20 Jambon Noël Ragout de porc Riz et pois d'angole Bûche
30				

Bien manger... C'est l'affaire de tous!

## A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

☎ 0590 38 05 02

☎ 0590 25 87 39



Caisse des écoles Bellevue




Rue Etienne PORTECOP



# Restauration scolaire : Menu novembre 2024


 <b>MENU</b> 			
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 Mère 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 .

- 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, 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




97170 Petit-Bourg

# 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 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.

**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?"

# 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


**PETIT-BOURG**  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA GUYANE

# MENU

**Mois de septembre 2024**

**RESTAURATION SCOLAIRE**

**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  
généralistes


- 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