

# Restauration scolaire : Menu du mois de mars



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE  
VILLE DE PETIT-BOURG

CAISSE DES ÉCOLES

## INFORMATIONS IMPORTANTES:

\* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des règles d'hygiène réglementaires.  
\* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.  
\* Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction de la disponibilité des denrées et des contraintes du marché.

MARS 2025

Fruit / Légume du mois



## MENUS

(Validé par la Commission Menu du JJ/MM/AAAA)

**Ce mois-ci, on mange quoi?**



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3 LUNDI GRAS	4 MARDI GRAS	6 LES CENDRES	7 Thon Pâte alimentaire Poulet cuit Raisin
10 Chou/Carotte Haricot vert/ carotte Cordon bleu Coupelle de fruits	11 Carotte Haricot blanc Sauté d'agneau Crème dessert	13 Friand au fromage Riz Sauté de bœuf Madeleine	14 Concombre Igname Morue Yaourt
17 Laitue Riz Blanc de poulet au curry Palmier	18 Friand au jambon Banane plantain Queue de porc Clémentine	20 Fromage Haricot vert Emincé de dinde Coupelle de fruit	21 Papaye Haricot rouge Poisson Pomme red
24 Salade mixte Riz / Pôelé asiatique Viande de chèvre Orange	25 Camembert Pôelé méridional Cuisse de poulet fumé Banane	27 Pate de volaille Chou-fleur Rôti de dinde Melon	28 Concombre / Sardine Riz Poisson Coupelle de fruit
31 Miette de morue Ratatouille de légume Pilon de poulet Kiwi			



Et n'oubliez pas... Pour être en forme mange au moins 5 fruits et légumes par jour!

## A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



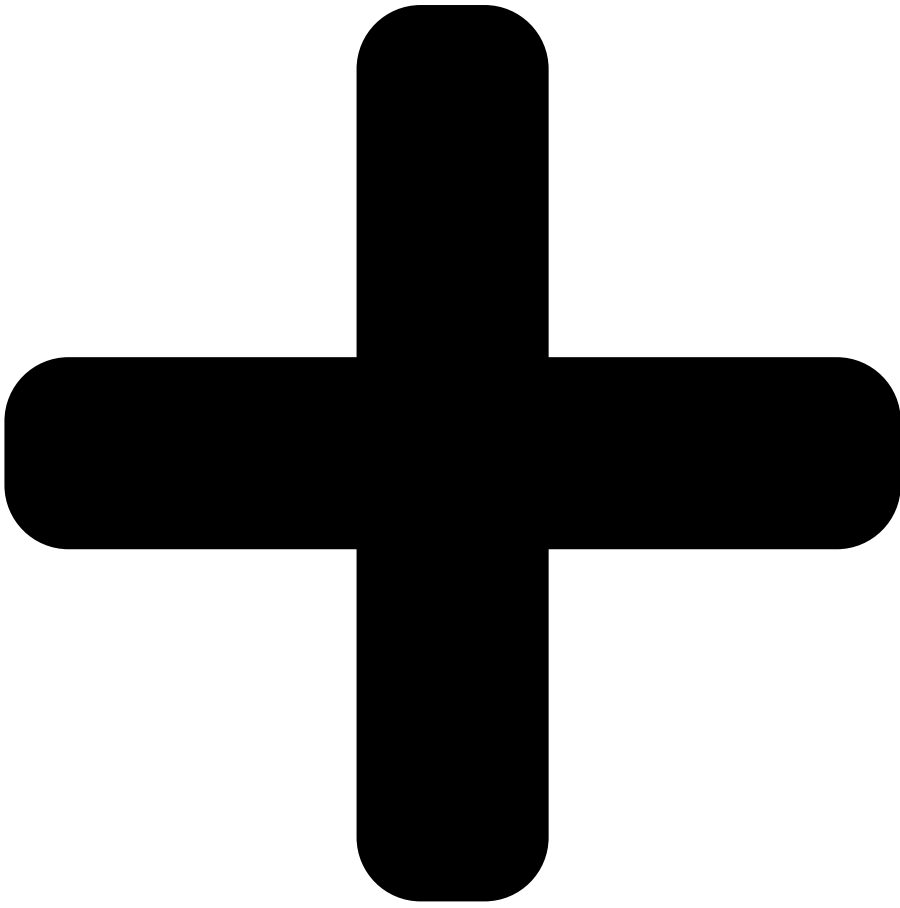
# Inscription scolaire 2025

La Ville de Petit-Bourg vous informe que les inscriptions pour la rentrée de l'année scolaire 2025-2026 se dérouleront du 15 janvier au 14 mai 2025.

**Vous souhaitez inscrire votre enfant à l'école ?**

**Période d'inscription par secteur et école d'affectation :**

Votre enfant est affecté dans une école en fonction de votre lieu de résidence. Les périodes d'inscription dépendent également de votre lieu de résidence. Voir ci-dessous :



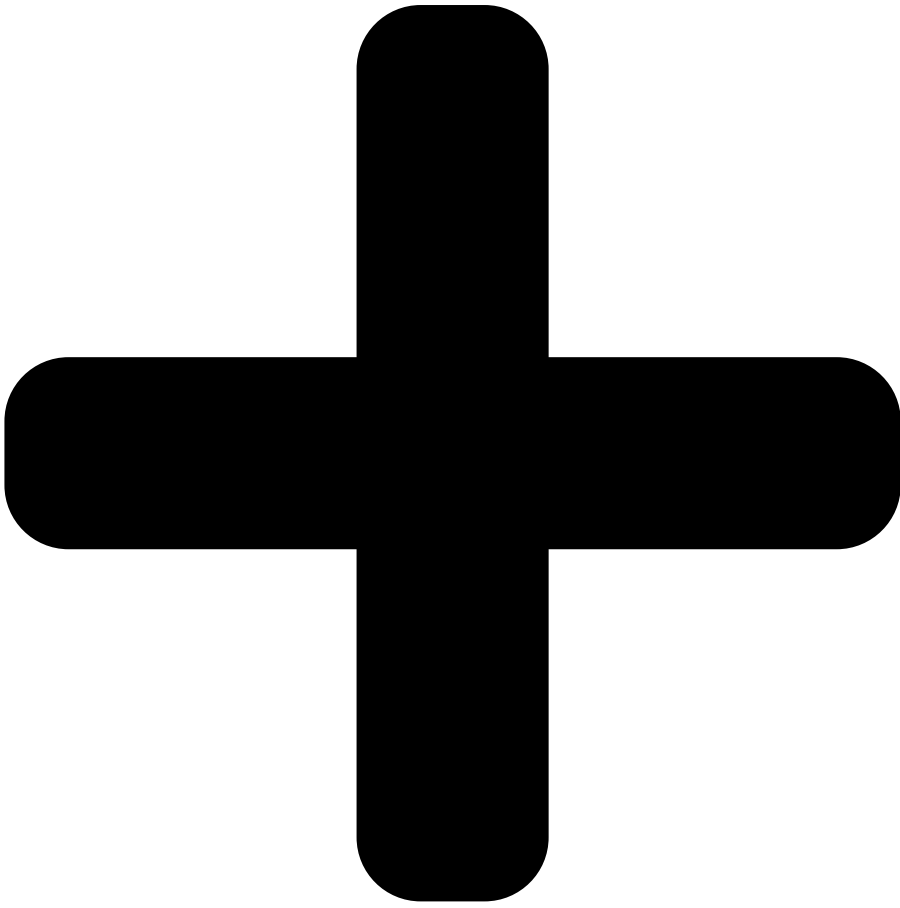


Du 15 au 29 janvier 2025

**École Robert Fréti à Daubin** : Grippièrre, Daubin, Arnouville, Bois de Rose, Vince, Versailles, Belair desrozières

**École de la Lézarde** : Lézarde, Vernou, Poirier, Meynard, Colin, Lamothe, Belair desrozières, Poirier, Meynard, Cocoyer, Panga, Colin (versant terrain de tennis, super U)

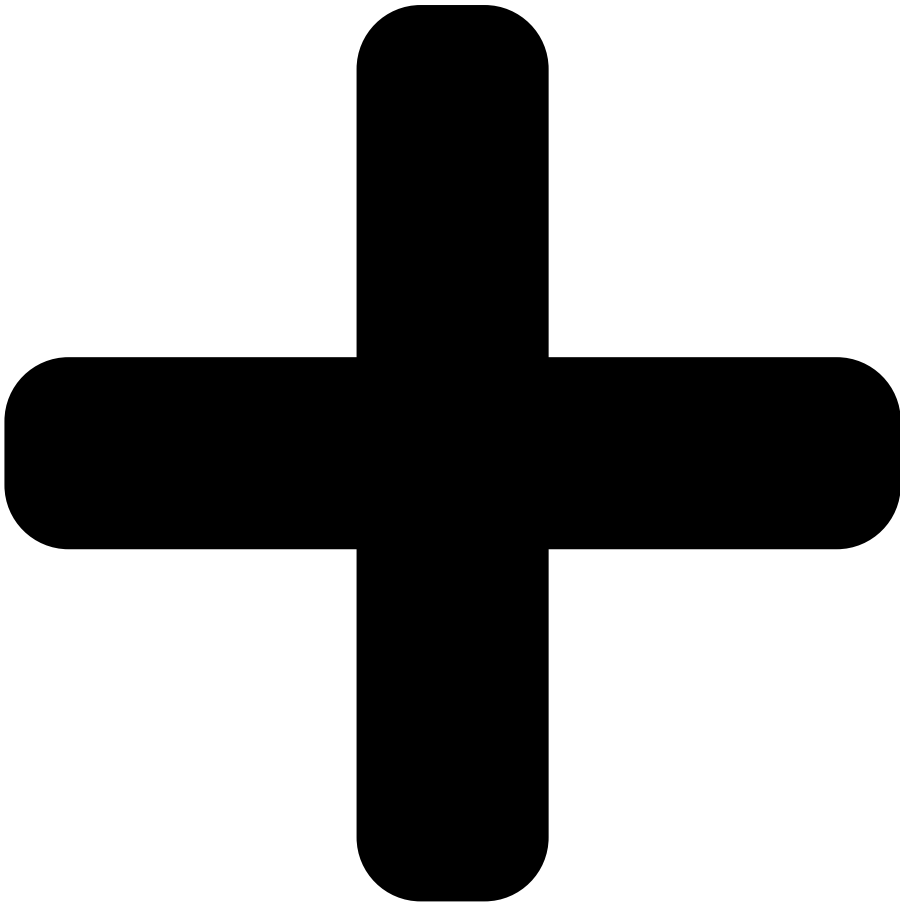
**École Marie Billioti de Gage à Fontarabie** : Barbotteau, Prise d'eau, Fontarabie, Tabanon, Papin, l'Orée du parc





Du 30 janvier au 14 février 2025

**École de Carrère et École de Montebello** : Carrère, Montebello,  
Juston, Viard, Bergette, Bois Sergent, Roujol





Du 20 février au 14 mars 2025

**École Mixte 2 et Maternelle Albertine Mignard** : Grande-Savane, Blonde, Bellevue, Cabout, Caféière, Tambour, Pérou, Maya, Duquerry

**École Mixte 1 et Maternelle Mayeko Massina** : Bourg, Bovis, Rue schoelcher, Main courante, Saint-Jean, Morne-Bourg, Duquerry

**École Mixte 3 et Maternelle de Pointe-à-Bacchus** : Dubos, Pointe-à-Bacchus, Bellevue

**Pour les demandes de dérogations commune ou hors commune :**

Toutes les demandes de dérogations se feront **du 24 mars au 04 avril 2025.**

Il en existe 3 sortes :



- **Dérogation 1** : vous ne souhaitez pas scolariser votre enfant dans l'école de votre secteur d'habitation. Faites un courrier, à ajouter aux pièces à fournir, dans lequel vous précisez l'école souhaitée et les raisons de votre requête.
- **Dérogation 2 appelée dérogation hors-commune** : vous habitez Petit-Bourg mais vous souhaitez scolariser votre enfant dans une autre commune. Téléchargez le dossier d'inscription en bas de page.
- **Dérogation 3** : vous n'habitez pas Petit-Bourg mais vous souhaitez y scolariser votre enfant, retirez le dossier dans les services de votre commune de domicile et déposez le à notre service scolaire pour avis.

Un avis défavorable peut-être donné quel que soit la demande de dérogation effectuée.

## **Pour les enfants nés en 2023 :**

Les inscriptions se feront du **10 au 30 avril 2025.**

## **Pour les enfants passant au CP dans la commune :**

Les inscriptions se feront du **12 au 23 mai 2025.**

## **Pour télécharger le dossier d'inscription :**

[Cliquez ici](#)

## **Pour télécharger le dossier de demande de dérogation hors commune :**

[Cliquez ici](#)

# A qui s'adresser ?

**Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et de la Petite  
Enfance**



0590 95 38 52



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

---

## **Restauration scolaire : Menu de janvier 2025**


# MENU

## Mois de Janvier 2025

RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
06 Maïs Haricot vert Omelette Coupelle de fruit	07 Carotte Pâte à l'italienne Steack Flan	08 Betterave Riz Ragoût Melon	09 Macédoine Madère Blaff de poisson Yaourt
13 Maïs Purée de PDT Jambon Madeleine	14 Salade mexicaine Lentille Côte de porc Raisin	15 Papaye Riz créole Colombo de cabris Petit-suisse	16 Chou rouge Haricot rouge Poisson Frit Orange
20 Chou Pois blanc à la tomate Cordon bleu Pomme	21 Chou/carotte Lentille Croustille de poulet Compote de pomme	22 Giraumon Dombré Queue de porc Yaourt	23 Thon Jardinière de légumes Poisson frit Crème dessert
27 Sardine Giraumonade Emincé de dinde Poire	28 Friand au fromage Haricot vert/carotte Emincé de boeuf Gâteau	29 Betterave/maïs Pâte Paupiette de dinde Pastèque	30 Chou /carotte Riz à la morue Fromage blanc

**LE SAVIEZ-VOUS ?**



**Quenette**

/Le quenettier est un arbre fruitier originaire du Mexique et de la Colombie. Il appartient à la famille des Sapindacées. Il est indigène ou naturalisé dans un vaste domaine intertropical américain comprenant l'Amérique centrale, la Colombie, le Venezuela, le Suriname et les Antilles.

**Informations générales**

- 1 L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- 2 Les préparations et dérivés seront indiqués sur le document annexe joint au menu.
- 3 Les plats végétariens seront signalés par le sigle 'V'
- 4 Les dérivés certifiés BIO seront signalés par le sigle

**Informations importantes**

- 1 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.
- 2 Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- 3 La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- 4 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 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


97170 Petit-Bourg 

# Restauration scolaire : Menu novembre 2024



## MENU


### Mois de Novembre 2024



RESTAURATION SCOLAIRE

	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
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
18	Friand paupiette veau Giraumonade Biscuit	19	Chou Sauté de porc Pois blanc Coupelle de fruit	21	Macédoine Poisson au curry Riz blanc Raisin
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
30		01		02	
03		06		08	Concombre Steak Lentille Crème dessert
09		13		15	Carotte Cordon bleu haricot vert Yaourt
16		20		22	Betterave Bolognaise Pâte Melon
23		24		27	Concombre Couscous de poisson Matière friand coco

**LE SAVIEZ-VOUS ?**



**Abrirot pays**

Très peu calorique (50 calories / 100g de pulpe), l'abrirot 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, 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 :**  
**Récupération des cartes**

## INFORMATIONS RESTAURATION SCOLAIRE : RÉCUPÉRATION DES CARTES



Vous avez préalablement procédé à l'inscription de votre enfant à la restauration scolaire. Nous vous informons que vos cartes de cantine sont disponibles et pourront être récupérées après paiement, soit par CB ou en espèces (**pas de chèque**).

La récupération des cartes se fera à la restauration scolaire: Rue Etienne PORTECOP 97170 Petit-Bourg, à partir du 1 octobre 2024, le lundi, le mardi et le jeudi de 7h00 à 13h00, le mercredi et le vendredi de 8h à 13h.

### LES DATES DE PAIEMENT

Les paiements au guichet devront être fait **entre le 1 et le 25 de chaque mois**. Les paiements sur le site internet: [www.petitbourg.portail-familles.com](http://www.petitbourg.portail-familles.com) (voir QR code ci-dessous), **entre le 1 et le 24 de chaque mois**. Votre identifiant et votre mot de passe de connexion se trouvent sur votre première facture.

### CONTRÔLE DES CARTES

Pour une gestion efficace du service, un contrôle des cartes sera effectué en début de chaque mois.

A partir **du 7 octobre 2024**, pour toutes cartes non à jour, la direction se verra contraint de ne pas accepter votre enfant à la cantine et ce jusqu'à nouvel ordre.

Comptant sur votre compréhension,  
La Direction de la Restauration Scolaire

### Service Restauration Scolaire:

Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Tél. 0590 25 87 39

[restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr](mailto:restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr)

Horaires :  
lundi, mardi et jeudi de 7h à 13h  
mercredi et vendredi de 8h à 13h



Scannez pour accéder  
au portail famille

## A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 25 87 39




Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg




restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

# 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 Stoufada 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 rappé 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 annexé 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

---

# Annuaire des écoles de la Ville



PETIT-BOURG

DIRECTION DE L'EDUCATION

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

LISTE DES ECOLES

ECOLES	Directeur (trice)	Numéro fix	Adresse	Association
Maternelle 1 Mayeko Massina	Mme Ange Katia CHALCOU	0590.95.42.98	Face du Stade municipal	Les FRANCAS
Maternelle 2 Albertine Mignard	Mme MASSEMBO Béatrice	0590.26.52.36	Près du garage municipal	
Maternelle Pointe-à-Bacchus	Mr LAPIN Daniel	0590.94.66.82	Pointe-à-Bacchus	FOLG
Maternelle de Carrère	Mme LANTIDOR Valérie	0590.95.54.97	Carrère	ABC Light
Mixte 1 Maurice Chovino	Mme DIMAN-BRUNO Annie	0590.95.55.63	Rue Volcy Bastard	CAP Insertion
Mixte 2 Fribert Fessin	Mr SEGA Paul	0590.26.66.88	Blonde	FOLG
Mixte 3 Hyacinthe Gériac	Mme DUCADOS Valérie	0590.95.42.66	Pointe-à-Bacchus	FOLG
Primaire Carrère Thérèse Lamothe Saint Pré	Mme DELANNAY Sophie	0590.95.41.26	Carrère	ABC Light
Primaire Lézarde Montebello	Mme RABOTEUR Carole	0590.94.21.54	Hauteur Lézarde	FOLG
	Mr MILARD Teddy	0590.95.41.27	Montebello	ABC Light
Daubin Robert Fréti	Mme ELBOURG Mylène	0590.95.01.42	Daubin	Les FRANCAS
Fontarabie Marie Billioti de Gage	Mme BRISSAC Danina	0590.60.25.24	Fontarabie	CAP Insertion

Direction de l'Education, Cité Administrative, 2 Allée François DUVERLY 97170 Petit-Bourg. ☎ 0590 95 38 52 📠 0590 94 49 49

## A qui s'adresser ?

Direction de l'Education



0590 95 38 52

---

## 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 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, 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