

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



## MENU


### Mois de Novembre 2024



RESTAURATION  
SCOLAIRE

| Lundi   | Mardi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|--|---|
| 04<br>Thon<br>Purée de PDT<br>Saucisse de volaille<br>Biscuit         | 05<br>Betterave<br>Haricot vert<br>Escalope de poulet<br>Pastèque           | 07<br>Mais<br>Riz épinard<br>Paupiette de dinde<br>Coupelle de fruit         | 08<br>Concombre<br>Steak<br>Lentille<br>Crème dessert         |
| 11<br>Carotte<br>Emincé de dinde<br>PDT à la vinaigrette<br>Mandarine | 12<br>Betterave<br>Curry de poisson<br>Riz<br>orange                        | 14<br>Sardine<br>Emincé de bœuf<br>Pâte espagnole<br>banane                  | 15<br>Carotte<br>Cordon bleu<br>haricot vert<br>Yaourt        |
| 18<br>Friand<br>paupiette veau<br>Giraumonade<br>Biscuit              | 19<br>Chou<br>Sauté de porc<br>Pois blanc<br>Coupelle de fruit              | 21<br>Macédoine<br>Poisson au curry<br>Riz blanc<br>Raisin                   | 22<br>Betterave<br>Bolognaise<br>Pâte<br>Melon                |
| 25<br>Maïs<br>Croustille de poulet<br>Pois cassé<br>Yaourt            | 26<br>Chou rouge<br>Pilon de poulet<br>Pâte à l'italienne<br>Banane dessert | 28<br>Maïs/Betterave<br>Rôti de porc<br>Haricot vert/Carotte<br>Petit suisse | 29<br>Concombre<br>Couscous de poisson<br>Mère<br>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, mère, 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<br>Macédoine saucisse<br>Nuggets végétariens<br>Gratin de patates douces<br>Gâteau | 03<br>Haricots verts<br>Colombo de poulet<br>Riz créole<br>pastèque             | 04<br>Chou et carotte<br>Brandade de morue<br>Haricots rouges consommés<br>Poire |
| 07<br>Betterave<br>Emincé de bœuf<br>Jardinière de légumes<br>Yaourt aux fruits | 08<br>Concombre<br>Riz<br>Morue<br>Petit-suisse                                       | 10<br>Sardine<br>Sauté de porc<br>Pâte au fromage<br>Banane dessert             | 11<br>Salade variée<br>Poisson frit<br>Pois cassé<br>Crème dessert               |
| 14<br>Macédoine de légumes<br>sauce de poulet<br>Purée de PDT<br>Raisin         | 15<br>Jambon<br>Steak végétarien<br>Gratin de légume<br>Gâteau                        | 17<br>Haricots verts<br>Stoufada de bœuf<br>Salade de carotte<br>Banane dessert | 18<br>Tomate<br>Poisson au four<br>Riz au légumes<br>yaourt nature               |
| 21<br>Carottes râpées<br>Croustille de poulet<br>Lentille consommées<br>Flan    | 22<br>Tomate<br>Couscous cote de porc<br>Semoule<br>Compote de pommes                 | 24<br>Giraumon rappé<br>Bolognaise<br>Pâtes<br>Pomme                            | 25<br>Laitue<br>Court-bouillon de poisson<br>Riz<br>Orange                       |
| 28<br>Chou rouge<br>Omelette<br>Haricots vert<br>Petit-suisse                   | 29<br>Thon<br>Steak haché<br>Pois blanc<br>Gâteau                                     | 30<br>Macédoine et fromage<br>Sauté de dinde<br>Semoule<br>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<br>Mayeko Massina                | Mme Ange Katia CHALCOU | 0590.95.42.98 | Face du Stade<br>municipal  | Les FRANCAS   |
| Maternelle 2<br>Albertine Mignard             | Mme MASSEMBO Béatrice  | 0590.26.52.36 | Près du garage<br>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<br>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<br>Thérèse Lamothe Saint Pré | Mme DELANNAY Sophie    | 0590.95.41.26 | Carrère                     | ABC Light     |
| Primaire Lézarde<br>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<br>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<br>Pilon de poulet<br>Riz<br>Crème dessert                             | 3 Maïs<br>Paupiette de veau<br>Printanière de légumes<br>Coupelle de fruits     | 5 Jambon<br>Emincé de dinde<br>Haricots verts<br>Gâteau                   | 6 Cocombre<br>Court-bouillon de poisson<br>Riz<br>Yaourt aux fruits   |
| 9 Sardine<br>Bolognaise<br>Pâte<br>Yaourts   | 10 macédoine de légumes<br>Emincé de dinde<br>Carottes à la vinaigrette<br>Flan | 12 Betterave<br>Queue de porc<br>Dombré et haricot rouge<br>raisin        | 13 Fromage<br>Court-bouillon de poisson<br>Riz<br>Compote             |
| 16 Maïs<br>Steak haché<br>Printanière de légumes<br>Crème dessert                  | 17 Haricot vert<br>Poulet frit aux oignon<br>Bananes jaunes<br>Yaourt           | 19 macédoine de légume<br>saucisses de volaille<br>Purée de PDT<br>Gâteau | 20 Betterave<br>Riz à la morue<br>Coupelle de fruits                  |
| 23 Thon<br>Couscous d'agneau<br>Semoule<br>Petit suisse                            | 24 Haricot vert<br>Croustille de poulet<br>Courgettes<br>Gâteau                 | 26 Maïs<br>Bœuf bourguignon<br>Salade de PDT<br>Yaourt                    | 27 Macédoine de légumes<br>Gratin de poisson<br>Pois cassés<br>Gâteau |
| 30 Betterave<br>Emincé de dinde<br>Haricots verts choux fleurs<br>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



---

# Pré-inscription restauration scolaire

Ouverture de la campagne de pré-inscription pour l'adhésion à la restauration scolaire 2024-2025.

## Les modalités d'inscription

Les inscriptions se tiendront du 1er juillet ou 23 août 2024, soit :

- par mail (restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr)
- sur place au guichet ou boîte aux lettres (rue Etienne PORTECOP)

*Tout dossier incomplet ou illisible ne sera pas traité.*

## La marche à suivre:

- 1. télécharger le kit d'inscription sur le site de la ville (voir plus bas)
- 2. Fournir les pièces justificatives demandées, le récépissé du règlement intérieur et l'attestation de décharge de responsabilité signés
- 3. Dossier complet à déposer au guichet (rue Etienne PORTECOP) ou par mail\*

## Les Tarifs :

| <b>Établissement</b> | <b>Revenu des parents</b>                            | <b>Prix mensuel de la carte</b>  |
|----------------------|--|----------------------------------|
| Primaire             | <800 euros<br>Entre 800 et 1500 euros<br>>1500 euros | 24 euros<br>30 euros<br>40 euros |

*Cliquer ici pour consulter la [Délibération du 29.03.2007 portant modification du prix des repas à la cantine scolaire – CDE](#)*

## INFORMATIONS RESTAURATION SCOLAIRE 2024 - 2025



Chers parents,

Afin de finaliser le bilan financier de l'année 2023-2024 de la restauration scolaire, nous vous prions de bien vouloir procéder à la régularisation de la cantine **avant le vendredi 5 juillet 2024.**

En cas d'absence de paiement de votre part, votre enfant ne sera pas réinscrit pour la rentrée 2024-2025.

Si vous êtes à jour de vos paiements, ne pas tenir compte de cette note.

### 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 au vendredi - 7h30 à 12h30



Scannez pour accéder  
au portail famille

## \* A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 25 87 39

## Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

horaires : lundi au vendredi – 7h30 à 12h30

KIT D'INSCRIPTION RESTAURATION SCOLAIRE





Semaine du goût 2023 – Opération « Ti Dèj a Tibou »





