

# Restauration scolaire : Menu du mois de mars



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

DEPARTEMENT 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




# Restauration scolaire : Menu de janvier 2025




## MENU

### Mois de Janvier 2025



**LE SAVIEZ-**



**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.

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 Madelaine	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

**Informations générales**

- 1 L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- 2 Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- 3 Les plats végétariens seront signalés par le sigle 'V'
- 4 Les denrées certifiées BIO seront signalées 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	3 Haricot vet	5 Thon	6 Carotte râpé
Saucisse de poulet	Court-bouillon de poisson	Couscous de poulet	Emincé de bœuf
Purée de PDT	Riz haricot rouge	Semoule	Lentille consommé
Gâteau	Banane ou friand	Yaourt	Pruneau sirop
9 Fromage	10 Melon	12 Betterave	13 Concombre
Jambon	Riz au poulet	Poisson au four	Chicktail de morue
Haricot vert	Flan	Igname	Banane jaune
Compote de fruit		Gâteau	Yaourt
16 Maïs	17 Friands	19 Betterave	20 Jambon Noël
Croustille de poisson	Sauté de dinde	Poisson au four	Ragout de porc
Pois cassé	Pâte à l'italienne	Igname	Riz et pois d'angole
Yaourt aux fruits	Mandarane	Banane dessert	Bûche
30			

Bien manger...



C'est l'affaire de tous!

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



---

# Restauration scolaire : Menu novembre 2024



REPUBLIQUE FRANÇAISE  
DEPARTEMENT DE LA GUYANE


**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	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 Madère 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, 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

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 saucisse 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 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

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 Dombéné 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, 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