




# Restauration scolaire : Menu septembre 2024



## MENU

### Mois de septembre 2024



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p><b>LE SAVIEZ-VOUS?</b></p>  <p><b>La Mangue</b></p> <p>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.</p> </div>	<p><b>2</b></p> <p>Betterave Pilon de poulet Riz Crème dessert</p>	<p><b>3</b></p> <p>Maïs Paupiette de veau Printanière de légumes Coupelle de fruits</p>	<p><b>5</b></p> <p>Jambon Emincé de dinde Haricots verts Gâteau</p>	<p><b>6</b></p> <p>Cocombre Court-bouillon de poisson Riz Yaourt aux fruits</p>
	<p><b>9</b></p> <p>Sardine Bolognaise Pâte Yaourts</p>	<p><b>10</b></p> <p>macédoine de légumes Emincé de dinde Carottes à la vinaigrette Flan</p>	<p><b>12</b></p> <p>Betterave Queue de porc Dombré et haricot rouge raisin</p>	<p><b>13</b></p> <p>Fromage Court-bouillon de poisson Riz Compote</p>
	<p><b>16</b></p> <p>Maïs Steak haché Printanière de légumes Crème dessert</p>	<p><b>17</b></p> <p>Haricot vert Poulet frit aux oignon Bananes jaunes Yaourt</p>	<p><b>19</b></p> <p>macédoine de légume saucisses de volaille Purée de PDT Gâteau</p>	<p><b>20</b></p> <p>Betterave Riz à la morue Coupelle de fruits</p>
	<p><b>23</b></p> <p>Thon Couscous d'agneau Semoule Petit suisse</p>	<p><b>24</b></p> <p>Haricot vert Croustille de poulet Courgettes Gâteau</p>	<p><b>26</b></p> <p>Maïs Bœuf bourguignon Salade de PDT Yaourt</p>	<p><b>27</b></p> <p>Macédoine de légumes Gratin de poisson Pois cassés Gâteau</p>
	<p><b>30</b></p> <p>Betterave Emincé de dinde Haricots verts choux fleurs compote de pomme</p>			

**Informations générales**

- 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