

Menus du mois de
décembre 2023



École de

Nom de l'établissement



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas végétarien				
Semaine du	Coleslaw	Croustillant fromage	Potage	Salade de mâche	Pâté volaille
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau	Wings	Torti	Poisson du jour
au	Pommes vapeur	Carottes	Purée de potimarron	Crème et pesto	Haricots plats
8/12	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
10	Pâtisserie	Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison	Île flottante
Goûter	Repas végétarien				
spécification	Repas végétarien				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave	Tartine de sardine	Salade mais croûtons	Velouté de légumes
11/12	Riz thaï	Filet de poisson aux petits légumes	Nuggets	Jambon	Merguez
au	Et julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres	Haricots beurre	Coquillettes	Petits pois
15/12	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage blanc	Fromage
11	Fruit de saison	Crème au caramel	Fruit de saison	Poire au chocolat	Pâtisserie maison
Goûter	Repas végétarien				
spécification	Repas végétarien				Repas de Noël
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate	Duo de crudités	Crêpe fromage	
18/12	Poisson bordelaise	Panés de blé	Wrap	Boulettes de boeuf	
au	Purée de légume	Salsifis	Au poulet	Brocoli aux épices	
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage	
12	Fruit de saison	Crumble	Flan caramel	Fruit de saison	
Goûter					
yy	Vacances de Noël				
spécification	Férial				
Semaine du					
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					



École de
Mois de

Nom de l'établissement
décembre 2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Coleslaw	Croustillant fromage	Potage	Salade de mâche	Pâté volaille
Émincé de dinde au curry	Sauté de veau	Wings	Torti	Poisson du jour
Pommes vapeur	Carottes	Purée de potimarron	Crème et pesto	Haricots plats
Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
Pâtisserie	Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison	Île flottante



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de
Mois de

Nom de l'établissement
décembre 2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Taboulé	Céleri rave	Tartine de sardine	Salade mais croûtons	Velouté de légumes
Riz thaï	Filet de poisson aux petits légumes	Nuggets	Jambon	Merguez
Et julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres	Haricots beurre	Coquillettes	Petits pois
Petit suisse 	Fromage 	Yaourt	Fromage blanc	Fromage 
Fruit de saison	Crème au caramel	Fruit de saison	Poire au chocolat	Pâtisserie maison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de
Mois de

Nom de l'établissement
décembre
2023



Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas végétarien			Repas de Noël
Salade de choux chinois	Tourin à la tomate	Duo de crudités	Crêpe fromage	
Poisson bordelaise	Panés de blé	Wrap	Boulettes de boeuf	
Purée de légume	Salsifis	Au poulet	Brocoli aux épices	
Fromage	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage	
				
Fruit de saison	Crumble	Flan caramel	Fruit de saison	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



École de
Mois de

Nom de l'établissement
décembre 2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié				



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	4/12															
	Coleslaw		X	X			X								X	
	Émincé de dinde au curry	X					X		X							
	Pommes vapeur	X							X							
Fromage		X														
Pâtisserie	X	X	X					X								
mardi																
	Croustillant fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Sauté de veau	X							X							
	Carottes	X							X							
Petit suisse		X														
Fruit de saison																
mercredi																
	Potage						X									X
	Wings															
	Purée de potimarron	X	X						X							
Fromage		X														
Liégeois		X			X		X									
jeudi																
	Salade de mâche								X							
	Torti	X							X							
	Crème et pesto		X													
Yaourt		X														
Fruit de saison																
vendredi																
	Pâté volaille						X									X
	Poisson du jour										X	X	X			
	Haricots plats															
Fromage		X														
Île flottante	X	X	X													

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Réalisation vous informe que les plats servis à ce restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes¹ suivants : «céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés², oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits de coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (legumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en boulangerie et boulangerie industrielle, arachides sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	18/12															
	Salade de choux chinois						X									X
	Poisson bordelaise										X	X	X			
	Purée de légume	X							X							
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mardi																
	Tourin à la tomate	X							X							X
	Panés de blé	X	X				X									
	Salsifis															
Yaourt aux fruits		X														
	Crumble	X														
mercredi																
	Duo de crudités						X									X
	Wrap															
	Au poulet															
Petit suisse		X														
	Flan caramel		X													
jeudi																
	Crêpe fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Boulettes de boeuf	X							X							
	Brocoli aux épices															
Fromage		X														
	Fruit de saison															
vendredi																

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	25/12														
mardi		X	X	X		X			X						
		X	X				X		X						
		X							X						
			X												
mercredi							X								X
												X	X	X	
			X												
			X												
		X	X	X				X							
		X	X			X									
jeudi		X	X			X									
		X	X						X						
		X							X						
			X												
vendredi		X							X						
			X												
			X												
			X			X									

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement



décembre 2023					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas végétarien				
Semaine du	Coleslaw	Croustillant fromage	Potage	Salade de mâche	Pâté volaille
4/12 au 8/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau	Wings	Torti	Poisson du jour
N°	Pommes vapeur	Carottes	Purée de potimarron	Crème et pesto	Haricots plats
10	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
	Pâtisserie	Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison	Île flottante
spécification	Repas végétarien				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave	Tartine de sardine	Salade maïs croûtons	Velouté de légumes
11/12 au 15/12	Riz thaï	Filet de poisson aux petits légumes	Nuggets	Jambon	Merguez
N°	Et julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres	Haricots beurre	Coquillettes	Petits pois
11	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage blanc	Fromage
	Fruit de saison	Crème au caramel	Fruit de saison	Poire au chocolat	Pâtisserie maison
spécification	Repas végétarien				
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate	Duo de crudités	Crêpe fromage	Repas de Noël
18/12 au 22/12	Poisson bordelaise	Panés de blé	Wrap	Boulettes de boeuf	
N°	Purée de légume	Salsifis	Au poulet	Brocoli aux épices	
12	Fromage	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage	
	Fruit de saison	Crumble	Flan caramel	Fruit de saison	
spécification	Férié				
Semaine du					
25/12 au 29/12					
N°					
13					