

Menus du mois

Janvier/
février



2023



ECOLE DE BOURG

Le saviez-vous?

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du				Repas Végétarien	
2/1		Betteraves vinaigrette		Potage de légumes	Carottes râpées BIO
au		Steak haché de veau		Sauté de riz, lentilles et oignons	Échine de porc rôtie
6/1		Pâtes BIO			Haricots Vendéens
1		Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO sucré
Goûter		Compote de pommes BIO		Tarte aux pommes	Fruit frais BIO
<i>spécification</i>					
Semaine du	Velouté de potiron	Charcuterie		Repas Végétarien	Potage poireaux et pommes de terre
9/1	Escalope de porc au jus	Poisson bordelaise		Potage de légumes	Poulet rôti au thym
au	Gratin de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre		Hachis parmentier végétal (veut-être)	Haricots plats
13/1	Petit suisse BIO	Fromage BIO		Salade verte	Yaourt BIO
2	Brioche des rois	Compote de poires		Fromage BIO	Pêche au sirop grenadine
Goûter				Fruit frais	
<i>spécification</i>					
Semaine du		Repas Végétarien			
16/1		Œuf dur BIO mayonnaise		Potage à la tomate	Salade de saison
au		Pâtes BIO		Axoa de veau	Brandade de poisson
20/1		Crème de butternut		Riz BIO	
3		Petit suisse		Samos	Fromage BIO
Goûter		Fruit		Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage de légumes	Carottes râpées BIO		Potage St Germain	Pâté de campagne
23/1	Paupiette de veau au jus	Bœuf vbf Bourguignon		Pizza aux fromages	Poisson meunière
au	Petits pois à la française	Tortis BIO		Salade verte	Écrasé de brocolis
27/1	Fromage BIO	Fromage BIO		Yaourt BIO	Fromage BIO
4	Compote pomme banane	Cocktail de fruits		Fruit	Fruit de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage de légumes	Émincé de chou, salade, pommes et emmental		CHANDELEUR	Bouillon au vermicelle
30/1	Emincé de volaille sauce aigre douce	Pâtes BIO			Céleri rémoulade
au	Poêlée de légumes et chamolions	à la mexicaine (haricots rouges/carottes)		Rôti de veau au jus	Marmite océane
3/2	Fromage BIO	Petit filou BIO		Petits pois à la française	Riz BIO
5	Banane	Compote		Fromage BIO	Fromage BIO
Goûter				Crêpe de la chandeleur	Pomme au four
<i>spécification</i>					
Semaine du	VACANCES				
6/2					
au					
10/2					
6					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du	VACANCES				
13/2					
au					
17/2					
7					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du	RENTREE	MARDI GRAS		Repas Végétarien	
20/2	Potage légumes	Céleri mayonnaise		MENU DES ENFANTS	Carottes râpées BIO
au	Haut de cuisse de poulet	Poisson provençale			Parmentier lentilles et patates douces
24/02/22 09:00	Gratin de chou fleur BIO	Carottes BIO sautées			Salade Verte
8	Fromage BIO	Fromage BIO			Fromage BIO
Goûter	Compote de pommes BIO	Beignet			Fian chocolat
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage Cultivateur	Taboulé		Repas Végétarien	Salade verte au maïs
27/2	Cordon bleu	Estouffade de veau		Potage de légumes	Lasagnes végétariennes
au	Ecrasé de pomme de terre	Fleurettes de brocoli		Dos de colin à la tomate	
03/03/22 09:00	Fromage BIO	Fromage BIO		Duo de salsifis et panais	***
9	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits		Yaourt BIO	Fromage BIO
Goûter				Fruit frais de saison	île flottante

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de BOURG

Mois de Janvier/ février

2023



Bon appétit !

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
	Betteraves vinaigrette		Potage de légumes	Carottes râpées BIO 
	Steak haché de veau		Sauté de riz, lentilles et oignons	Échine de porc rôtie
	Pâtes BIO 			Haricots Vendéens
	Fromage BIO 		Fromage BIO 	Fromage blanc BIO sucré 
	Compote de pommes BIO 		Tarte aux pommes	Fruit frais BIO 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de BOURG

Mois de Janvier/ février

2023



Bon appétit !

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Alix</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	Repas Végétarien <i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
Velouté de potiron	Charcuterie		Potage de légumes	Potage poireaux et pommes de terre
Escalope de porc au jus	Poisson bordelaise		Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Poulet rôti au thym
Gratin de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre		Salade verte	Haricots plats
Petit suisse BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	Yaourt BIO
Brioche des rois	Compote de poires		Fruit frais	Pêche au sirop grenadine



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !





École de BOURG

Janvier/ février

2023



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<i>Marcel</i>	Repas Végétarien <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
	Œuf dur BIO mayonnaise 		Potage à la tomate	Salade de saison
MENU DES ENFANTS	Pâtes BIO 		Axoa de veau	Brandade de poisson
	Crème de butternut		Riz BIO 	
	Petit suisse		Samos	Fromage BIO 
	Fruit		Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !







École de BOURG

Janvier/ février

2023



Bon appétit !

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Potage de légumes	Carottes râpées BIO 		Potage St Germain	Pâté de campagne
Paupiette de veau au jus	Bœuf vbf Bourguignon		Pizza aux fromages	Poisson meunière
Petits pois à la française	Tortis BIO 		Salade verte	Écrasé de brocolis
Fromage BIO 	Fromage BIO 		Yaourt BIO 	Fromage BIO 
Compote pomme banane	Cocktail de fruits		Fruit	Fruit de saison



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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 BOURG

Janvier/ février

2023



Bon appétit !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pres du Seigneur</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Potage de légumes	Émincé de chou, salade, pommes et emmental		Bouillon au vermicelle	Céleri rémoulade
Émincé de volaille sauce aigre douce	Pâtes BIO 		Rôti de veau au jus	Marmite océane
Poêlée de légumes et champignons	à la mexicaine (haricots rouges/carotte/maïs)		Petits pois à la française	Riz BIO 
Fromage BIO 	Petit filou BIO 		Fromage BIO 	Fromage BIO 
Banane	Compote		Crêpe de la chandeleur	Pomme au four

Goûters



Produit Bio



Produit de saison



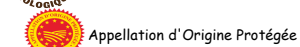
Préparation maison à base de produits frais



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de BOURG
FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 6 février	mardi 7 février	mercredi 8 février	jeudi 9 février	vendredi 10 février
<i>Gaston</i>	<i>Eugène</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de BOURG
FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

École de **BOURG**
FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<i>Aimée</i>	<i>Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Lazare</i>	<i>Modeste</i>
Potage légumes	Céleri mayonnaise		MENU DES ENFANTS	Carottes râpées BIO
Haut de cuisse de poulet	Poisson provençale			Parmentier lentilles et patates douces
Gratin de chou fleur BIO	Carottes BIO sautées			Salade Verte
Fromage BIO	Fromage BIO			Fromage BIO
Compote de pommes BIO	Beignet			Flan chocolat

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.




rappel : ne pas modifier les plats directement sur cette feuille, merci !

**École de BOURG
FEVRIER**

2023



Bon appétit !

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénolé</i>
Potage Cultivateur	Taboulé		Potage de légumes	Salade verte au maïs
Cordon bleu	Estouffade de veau		Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
Ecrasé de pomme de terre	Fleurettes de brocoli		Duo de salsifis et panais	***
Fromage BIO 	Fromage BIO 		Yaourt BIO 	Fromage BIO 
Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruits		Fruit frais de saison	île flottante

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge

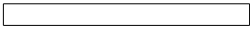


Produit frais, Local et de saison



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.



BOURG



Menus du mois

2023

Janvier/ février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Betteraves vinaigrette		Potage de légumes	Carottes râpées BIO
2/1 au 6/1		Steak haché de veau		Sauté de riz, lentilles et oignons	Échine de porc rôtie
N°		Pâtes BIO			Haricots Vendéens
1		Fromage BIO		Fromage BIO	Fromage blanc BIO sucré
		Compote de pommes BIO		Tarte aux pommes	Fruit frais BIO
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Velouté de potiron	Charcuterie		Potage de légumes	Potage poireaux et pommes de terre
9/1 au 13/1	Escalope de porc au jus	Poisson bordelaise		Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Poulet rôti au thym
N°	Gratin de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre		Salade verte	Haricots plats
2	Petit suisse BIO	Fromage BIO		Fromage BIO	96 Yaourt BIO
	Brioche des rois	Compote de poires		Fruit frais	Pêche au sirop grenadine
<i>spécification</i>					
Semaine du		Œuf dur BIO mayonnaise		Potage à la tomate	Salade de saison
16/1 au 20/1	MENU DES ENFANTS	Pâtes BIO		Axoa de veau	Brandade de poisson
N°		Crème de butternut		Riz BIO	
3		Petit suisse		Samos	Fromage BIO
		Fruit		Fruit de saison	an vanille nappé caramel
<i>spécification</i>					
Semaine du		Carottes râpées BIO		Potage St Germain	Pâté de campagne
23/1 au 27/1	Paupiette de veau au jus	Bœuf vbf Bourguignon		Pizza aux fromages	Poisson meunière
N°	Petits pois à la française	Tortis BIO		Salade verte	Écrasé de brocolis
4	Fromage BIO	Fromage BIO		Yaourt BIO	Fromage BIO
	Compote pomme banane	Cocktail de fruits		Fruit	Fruit de saison
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage de légumes	<i>Repas Végétarien</i> Émincé de chou, salade, pommes et emmental		<i>CHANDELEUR</i> Bouillon au vermicelle	Céleri rémoulade
30/1 au 3/2	Émincé de volaille sauce aigre douce	Pâtes BIO		Rôti de veau au jus	Marmite océane
N°	Poêlée de légumes et champignons	à la mexicaine (haricots rouges/carotte/maïs)		Petits pois à la française	Riz BIO
5	Fromage BIO	Petit fiou BIO		Fromage BIO	Fromage BIO
	Banane	Compote		Crêpe de la chandeleur	Pomme au four
<i>spécification</i>	VACANCES				
Semaine du	VACANCES				
6/2 au 10/2	VACANCES				
N°	VACANCES				
6	VACANCES				
<i>spécification</i>					
Semaine du	VACANCES				
13/2 au 17/2	VACANCES				
N°	VACANCES				
6/1	VACANCES				
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage légumes	<i>MARDI GRAS</i> Céleri mayonnaise		MENU DES ENFANTS	<i>Repas Végétarien</i> Carottes râpées BIO
20/2 au 24/2	Haut de cuisse de poulet	Poisson provençale			Fromage tomates et pesto de tomates
N°	Gratin de chou fleur BIO	Carottes BIO sautées			Salade Verte
7/1	Fromage BIO	Fromage BIO			Fromage BIO
	Compote de pommes BIO	Beignet			Fian chocolat
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage Cultivateur	Taboulé		Potage de légumes	<i>Repas Végétarien</i> Salade verte au maïs
27/2 au 3/3	Cordon bleu	Estouffade de veau		Dos de colin à la tomate	Lasagnes végétariennes
N°	Ecrasé de pomme de terre	Fleurettes de brocoli		Duo de salsifis et panais	***
8/1	Fromage BIO	Fromage BIO		Yaourt BIO	Fromage BIO
	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits		Fruit frais de saison	Ile flottante

