



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances de la Toussaint					
<i>spécification</i> Repas Végétarien					
Semaine du					
30/10	Toussaint				
au					
3/11					
Goûter					
<i>spécification</i> Repas Végétarien					
Semaine du	Carottes râpées	Potage de potiron		Salade de risetti	Betteraves vinaigrette
6/11	Escalope de dinde au jus	Tartiflette végétarienne		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne
au	Petits pois	Salade verte		Écrasé de brocolis	Purée de chou fleur (pdt+choux fleurs)
10/11	Fromage	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature	Fromage
	Muffin aux pépites	Fruit frais de saison		Fruit de saison	Liégeois chocolat
Goûter					
<i>spécification</i> Repas Végétarien					
Semaine du	Velouté de légumes	Salade de coleslaw		Salade vertes et dés de fromage	Crêpe au fromage
13/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet
au	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut
17/11	Yaourt	Fromage		Yaourt aromatisé	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i> Repas Végétarien Menu à thème : Île de France					
Semaine du	Betteraves aux maïs	Méli-mélo de céleri et carottes		Soupe de vermicelles	Salade verte aux raisins et fromage
20/11	Dos de colins au citron	Chili sin carné		Escalope de porc	Émincée de bœuf à la parisienne
au	Riz	Pilaf de blé		Haricots verts	Écrasée de pommes de terre
24/11	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
	Fruit frais de saison	Île flottante		Fruit frais de saison	Croustillant pomme amandine
Goûter					
<i>spécification</i> Repas Végétarien					
Semaine du	Tartines de pâté de campagne	Salade de chou bicolore		Œufs dur	Carottes rappées
27/11	Poisson pané	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes	Pâtes
au	Duo de chou fleur et brocolis	Semoule		Salade	Carbonara
1/12	Yaourt	Fromage		Fromage	Petit suisse
	Fruit frais de saison	Compote		Fruit au sirop	Fruit de saison
Goûter					





École de

Bourg

Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 1 novembre	jeudi 2 novembre	vendredi 3 novembre
Repas Végétarien				
		Toussaint		



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 Bourg

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes râpées 	Repas Végétarien Potage de potiron  		Salade de risetti 	Betteraves vinaigrette 
Escalope de dinde au jus 	Tartiflette végétarienne  		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne   
Petits pois 	Salade verte 		Écrasé de brocolis  	Purée de chou fleur (pdt+choux fleurs)  
Fromage	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature	Fromage
Muffin aux pépites	Fruit frais de saison 		Fruit de saison 	Liégeois chocolat



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée


















École de Bourg

Mois de novembre

2023



Bon appétit !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
			Repas Végétarien	
Velouté de légumes  	Salade de coleslaw  		Salade vertes et dés de fromage  	Crêpe au fromage
Poisson bordelaise	Sauté de veau   		Pâtes sauce végétarienne 	Haut de cuisse de poulet
Pommes vapeur 	Haricots beurre		-	Purée de butternut  
Yaourt	Fromage		Yaourt aromatisé	Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Gâteau maison (anniversaire) 		Poire île belle Hélène 	Fruit frais de saison 



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












École de Bourg

Mois de novembre

2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Betteraves aux maïs 	Méli-mélo de céleri et carottes  		Soupe de vermicelles 	Salade verte aux raisins et fromage  
Dos de colins au citron	Chili sin carné 		Escalope de porc	Émincée de bœuf à la parisienne  
Riz	Pilaf de blé		Haricots verts	Écrasée de pommes de terre 
Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
Fruit frais de saison 	Île flottante 		Fruit frais de saison 	Croustillant pomme amandine 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée












École de Bourg

Mois de novembre 2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Tartines de pâté de campagne	Salade de choux bicolore  		Œufs dur	Carottes rappées 
Poisson pané	Bœuf provençale   		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes  	Pâtes
Duo de choux fleur et brocolis 	Semoule		Salade 	Carbonara 
Yaourt	Fromage		Fromage	Petit suisse
Fruit frais de saison 	Compote		Fruit au sirop 	Fruit de saison 

 Produits locaux

 Produit Bio


 Appellation d'Origine Protégée


 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée


 Préparation maison














 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de bœuf D'origine française







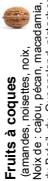






 Label rouge

 Produit frais, Local et de saison














 Indication géographique protégée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>(en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2))</small>	
lundi	30/10															
mardi																
mercredi																
	Toussaint															
jeudi																
vendredi																







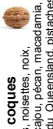






Information « Allergènes » : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base 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, noixettes, noix, Noix de cajou, pistan, 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 (exprimés en SO2)		
lundi	6/11						X									X	
	Carottes râpées																
	Escalope de dinde au jus	X								X							
	Petits pois	X								X							
	Fromage		X														
	Muffin aux pépites	X	X	X	X			X									
mardi	Potage de potiron	X	X							X							
	Tartiflette végétarienne		X														
	Salade verte						X										X
	Petit suisse aromatisé		X														
	Fruit frais de saison																
mercredi																	
jeudi	Salade de risetti	X	X				X										X
	Poisson meunière	X									X	X	X				
	Écrasé de brocolis		X														
	Yaourt nature		X														
	Fruit de saison																
vendredi	Betteraves vinaigrette						X										X
	Estouffade de bœuf à l'ancienne	X	X				X		X								
	urée de chou fleur (pdt+choux fleurs)		X														
	Fromage		X														
	Liégeois chocolat		X			X											







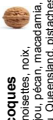






Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base 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

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, Myrtille, cajou, pistan, 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 (exprimés en SO2)	
lundi	13/11															
	Velouté de légumes	X	X								X					
	Poisson bordelaise	X	X									X	X	X		
	Pommes vapeur															
	Yaourt		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade de coleslaw						X									X
	Sauté de veau	X							X							
	Haricots beurre	X							X							
	Fromage		X													
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X	X			X		X						
mercredi																
jeudi	Salade vertes et dés de fromage		X				X									X
	Pâtes sauce végétarienne	X	X	X		X			X							
	Yaourt aromatisé		X													
	Poire île belle Héline							X								
vendredi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Haut de cuisse de poulet	X							X							
	Purée de butternut		X													
	Fromage blanc		X													
	Fruit frais de saison															

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, pistan, 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 (exprimés en SO2)	
lundi	20/11															
	Betteraves aux maïs						X									X
	Dos de colins au citron										X	X	X			
	Riz															
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Méli-mélo de céleri et carottes						X		X							X
	Chili sin carné	X	X						X							
	Pilaf de blé	X	X													
	Fromage		X													
	Île flottante		X	X												
mercredi																
jeudi	Soupe de vermicelles	X	X			X				X						
	Escalope de porc	X								X						
	Haricots verts	X								X						
	Fromage		X													
	Fruit frais de saison															
vendredi	Salade verte aux raisins et fromage		X				X	X								X
	Émincée de bœuf à la parisienne	X								X						
	Écrasée de pommes de terre		X													
	Petit suisse		X													
	Croustillant pomme amandine	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

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, pistan, 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 (exprimés en SO2)
27/11															
lundi	Tartines de pâté de campagne	X	X			X		X	X	X					
	Poisson pané	X									X	X	X		
	Duo de choux fleur et brocolis	X	X						X						
	Yaourt		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Salade de choux bicolore		X				X								X
	Bœuf provençale	X							X						
	Semoule	X	X												
	Fromage		X												
	Compote														
mercredi															
jeudi	Œufs dur			X			X								X
	Salade végétarienne aux lentilles et petits pois	X	X						X						
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	Fruit au sirop							X							
vendredi	Carottes rappées						X								X
	Pâtes	X	X												
	Carbonara	X	X	X		X			X						
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison														

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



2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du					
30/10 au 3/11			Toussaint		
spécification		Repas Végétarien			
Semaine du	Carottes râpées	Potage de potiron		Salade de risetti	Betteraves vinaigrette
6/11 au 10/11	Escalope de dinde au jus	Tartiflette végétarienne		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne
	Petits pois	Salade verte		Écrasé de brocolis	Purée de choux fleur (ndt+choux fleurs)
	Fromage	Petit suisse aromatisé		Yaourt nature	Fromage
	Muffin aux pépites	Fruit frais de saison		Fruit de saison	Liégeois chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				Repas Végétarien	
Semaine du	Velouté de légumes	Salade de coleslaw		Salade vertes et dés de fromage	Crêpe au fromage
13/11 au 17/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet
	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut
	Yaourt	Fromage		Yaourt aromatisé	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Semaine du	Betteraves aux maïs	Méli-mélo de céleri et carottes		Soupe de vermicelles	Salade verte aux raisins et fromage
20/11 au 24/11	Dos de colins au citron	Chili sin carné		Escalope de porc	Émincée de bœuf à la parisienne
	Riz	Pilaf de blé		Haricots verts	Écrasée de pommes de terre
	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
	Fruit frais de saison	Île flottante		Fruit frais de saison	Croustillant pomme amandine
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		Chou vert			
Semaine du	Tartines de pâté de campagne	Salade de choux bicolore		Œufs dur	Carottes râpées
27/11	Poisson pané	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes	Pâtes
1/12	Duo de choux fleur et brocolis	Semoule		Salade	Carbonara
	Yaourt	Fromage		Fromage	Petit suisse

	Fruit frais de saison	Compote		Fruit au sirop	Fruit de saison
--	------------------------------	----------------	--	-----------------------	------------------------