Menus du mois de

décembre 2023

École de Bourg sur Gironde

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				*Repas végétarien*	
Semaine du	Salade verte balsamique	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12	Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry	Marengo de veau		Pâtes venitienne végétarienne	Filet de lieu
au	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
10	Palmito aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
Goûter					
spécification	*Repas végétarien*				
Semaine du	Taboulé	Salade Mimosa		Salade de Crudités aux croutons	Velouté de pommes de terre
11/12	Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
au	Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	Fricassée de carottes et poireaux
15/12	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage blanc
11	Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)
Goûter					
spécification		*Repas végétarien*			Repas de Noël
Semaine du	Salade de choux chinois	Soupe de potiron	Salade de choux chinois	Feuilleté fromage	
18/12	Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, Brocolis	Cœur de merlu	Bœuf Bourguignon	
au	Riz	-	Riz	Purée de choux fleur	
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	
12	Crumble pommes bananes	Fruit de saison	Crumble pommes bananes	Salade de fruits	***Bonnes Vacances à Tous***
Goûter					
	Vacances de Noël				
spécification	*Férié*				*Repas végétarien*
Semaine du					
25/12	Noël				
au					
29/12					
13					
Goûter					

École de Bourg sur Gironde

Mois de décembre 2023

Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Salade verte balsamique	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry	Marengo de veau		Pâtes venitienne végétarienne	Filet de lieu
Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
Palmito aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante

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 Bourg sur Gironde

Mois de décembre 2023

Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Taboulé	Salade Mimosa		Salade de Crudités aux croutons	Velouté de pommes de terre
Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	Fricassée de carottes et poireaux
Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)

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 Bourg sur Gironde

Mois de 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	Soupe de potiron	Salade de choux chinois	Feuilleté fromage	
Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, Brocolis	Cœur de merlu	Bœuf Bourguignon	
Riz	-	Riz	Purée de choux fleur	
Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	
Crumble pommes bananes	Fruit de saison	Crumble pommes bananes	Salade de fruits	Bonnes Vacances à Tous

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 Bourg sur Gironde

Mois de décembre 2023

Bon appétit !

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

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	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)
	4/12														
lundi	Salade verte balsamique		X	X			X								X
	ssée de haut de cuisse de poulet au	X					X		X						
	Riz	X							X						
	Fromage		X												
	Palmito aux pommes	X	X	X				X							
mardi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Marengo de veau	X							X						
	Carottes	X							X						
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison														
mercredi							X								X
		X	X						X						
			X												
			X			X		X							
jeudi	Potage parisien	X							X						
	Pâtes venitienne végétarienne	X	X	X					X						
	-														
	Yaourt		X												
	Fruit de saison														
vendredi	Carottes rappées						X								X
	Filet de lieu										X	X	X		
	Pommes de terres rissolées														
	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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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*)
	11/12														
lundi	Taboulé	X	X	X			X	X							X
	Tortilla fromage		X	X											
	Julienne de légumes de saison	X							X						
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison														
mardi	Salade Mimosa		X	X			X		X						X
	Écrasé de pomme de terre et poisson										X	X	X		
	« Façon Brandade »		X												
	Fromage		X												
	Crème dessert au caramel	X	X	X		X									
mercredi		X									X	X	X		
		X							X						
			X												
jeudi	Salade de Crudités aux croutons	X					X								X
	Longe de porc braisé	X							X						
	Purée de pois cassés														
	Fromage		X												
	Poire au chocolat							X							
vendredi	Velouté de pommes de terre	X	X						X						
	Burger de veau	X							X						
	Fricassée de carottes et poireaux	X							X						
	Fromage blanc		X												
	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire	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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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)
	18/12														
lundi	Salade de choux chinois						X								X
	Cœur de merlu										X	X	X		
	Riz	X							X						
	Fromage		X												
	Crumble pommes bananes	X	X					X							
mardi	Soupe de potiron	X							X						X
	Curry de pommes de terre, Brocolis	X	X				X								
	-														
	Yaourt aux fruits		X												
	Fruit de saison														
mercredi	Salade de choux chinois						X								X
	Cœur de merlu														
	Riz	X	X												
	Fromage		X												
			X												
	Crumble pommes bananes														
jeudi	Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Bœuf Bourguignon	X							X						
	Purée de choux fleur	X	X						X						
	Fromage		X												
	Salade de fruits														
vendredi															
	Bonnes Vacances à Tous														

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*

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	Semaine commençant le	**Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	**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)
	25/12														
lundi															
	Noël														
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							
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*

Menus du mois de

École de

décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				*Repas végétarien*	
Semaine du 4/12 au 8/12 N° 10	Salade verte balsamique	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
	Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry	Marengo de veau		Pâtes venitienne végétarienne	Filet de lieu
	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
	Palmito aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
spécification	*Repas végétarien*				
Semaine du 11/12 au 15/12 N° 11	Taboulé	Salade Mimosa		Salade de Crudités aux croutons	Velouté de pommes de terre
	Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
	Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	Fricassée de carottes et poireaux
	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		*Repas végétarien*			*Repas de Noël*
Semaine du 18/12 au 22/12 N° 12	Salade de choux chinois	Soupe de potiron	Salade de choux chinois	Feuilleté fromage	
	Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, Brocolis	Cœur de merlu	Bœuf Bourguignon	
	Riz	-	Riz	Purée de choux fleur	
	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	
	Crumble pommes bananes	Fruit de saison	Crumble pommes bananes	Salade de fruits	Bonnes Vacances à Tous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	*Férié*				*Repas végétarien*
Semaine du 25/12 au 29/12 N° 13	Noël				