

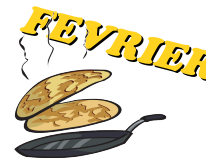
LE PRODUIT DU MOIS :

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.



École de Lignan de Bordeaux
































MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	<p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Tajine de volaille</p> <p>Fricassée de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p>	<p>Axoia de veau VBF</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Edam </p> <p>Fruit frais de saison </p>		<p>Œufs mimosa </p> <p>Galette de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Crêpe de la Chandeleur</p>	<p>Salade de betteraves </p> <p>Poisson meunière</p> <p>Mousseline de panais</p> <p>Salade de fruits</p>
Semaine du 08 au 12.02	<p>Saucisse de campagne</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit frais de saison </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Omelettes de pommes de terre </p> <p>Salade</p> <p>Ananas Rôti</p>		<p>Velouté de légumes</p> <p>Poisson sauce Nantua</p> <p>Riz </p> <p>Aéré aux fruits rouges</p>	<p>Poulet à l'estragon </p> <p>Gratin de chou fleur </p> <p>Camembert </p> <p>Far</p>
Semaine du 15 au 19.02	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc Dijonnaise </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade d'endives aux pommes </p> <p>Gratin de pommes de terre du maraicher </p> <p>Salade vert </p> <p>Merveilles maison</p>		<p>Soupe de potiron</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricots verts </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Boules boeuf sauce tomate </p> <p>Boulgour </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Semaine du 22 au 26.02	<p>Céleri mayonnaise </p> <p>Feuillette chèvre miel </p> <p>Épinards béchamel </p> <p>Entremets caramel beurre salé</p>	<p>Potage Dubarry </p> <p>Mijoté de bœuf VBF </p> <p>Pommes frites </p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>MENU DES ENFANTS</p> 	<p>Salade fromagère</p> <p>Poisson provençale </p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fruit frais de saison</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison










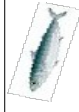





Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 05.02














		 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)		
lundi	Bouillon aux vermicelles	X															
	Tajine de volaille																
	Fricassée de légumes																
	Yaourt sucré		X														
0																	
mardi	Axoa de veau VBF																
	Pommes vapeur																
	Edam		X														
	Fruit frais de saison																
0																	
mercredi	0																
	0																
	0																
	0																
	0																
jeudi	Oeufs mimosa			X													
	Galette de pommes de terre																
	Purée de carottes		X														
	Crêpe de la Chandeleur	X	X	X													
0																	
vendredi	Salade de betteraves																
	Poisson meunière	X									X						
	Mousseline de panais																
	Salade de fruits																
0																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12.02














		 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)		
lundi	Saucisse de campagne																
	Purée de pois cassés		X														
	Yaourt aromatisé		X														
	Fruit frais de saison																
0																	
mardi	Carottes râpées																
	Omelettes de pommes de terre			X													
	Salade																
	Ananas Rôti																
0																	
mercredi	0																
	0																
	0																
	0																
	0																
jeudi	Velouté de légumes		X														
	Poisson sauce Nantua																
	Riz										X						
	Aéré aux fruits rouges		X														
0																	
vendredi	Poulet à l'estragon																
	Gratin de chou fleur	X	X														
	Camembert		X														
	Far	X	X	X													
0																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19.02














		 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)	
lundi	Potage de légumes															
	Rôti de porc Dijonnaise															
	Lentilles															
	Fromage blanc		X													
0																
mardi	Salade d'endives aux pommes															
	bin de pommes de terre du maraicher															
	Salade vert															
	Merveilles maison	X	X	X												
0																
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Soupe de potiron		X													
	Cordon bleu	X														
	Haricots verts															
	Ile flottante		X	X												
	0															
vendredi	Boules boeuf sauce tomate															
	Boulgour	X														
	Saint Paulin		X													
	Fruit frais de saison															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.02

		 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)		
lundi	Céleri mayonnaise								X								
	Feuillette chèvre miel		X														
	Épinards béchamel	X	X														
	Entremets caramel beurre salé	X	X														
0																	
mardi	Potage Dubarry		X														
	Mijoté de bœuf VBF																
	Pommes frites																
	Tarte aux pommes	X															
0																	
mercredi	0																
	0																
	0																
	0																
	0																
jeudi	MENU DES ENFANTS																
	0																
	0																
	0																
	0																
vendredi	Salade fromagère		X														
	Poisson provençale										X						
	Carottes sautées																
	Fruit frais de saison																
	0																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef