
















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.

École de LIGNAN DE BX

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 3 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>	 Repas Végétarien <i>Méline</i>	<i>Raymond</i>
Bruschetta 				Carottes râpées  
Émincé de volaille sauce aigre douce	Macaronis 		Sauté de riz, lentilles 	Échine de porc rôtie 
Poêlée de légumes 	Sauce bolognaise  		et oignons 	Haricots Vendéens
	Ossau-Iraty 		Tranche d'emmental	
Mousse chocolat	Quartiers de pomme  		Crème caramel 	Galette des rois



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.












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.

École de LIGNAN DE BX

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	 Repas Végétarien <i>Yvette</i>	<i>Nina</i>
	Potage poireaux et pommes de terre 		Oeufs mayonnaise 	
Steak haché grillé vbf 	Dos de colin rôti persillade citron		Hachis parmentier végétal	Poulet rôti au thym 
Gratin de chou-fleur  	Ecrasé de pommes de terre 		Salade verte  	Haricots plats
Petit suisse				Yaourt sucré 
Banane chantilly	Ile flottante		Gâteau d'anniversaire	Tranches d'oranges



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
















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.

École de LIGNAN DE BX

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
<i>Roseline</i>	 Repas Végétarien <i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>	<i>Agnès</i>
			 	
Escalope de volaille	Chili sin carne aux haricots rouges		Rôti de Bœuf vbf  	Filet de poisson du jour
Petits pois à la française	Riz		Frites	Carottes glacées
				 
Saint nectaire	Fromage blanc			Tome grise
	 			
Compote pomme	Petit cookie maison		Banane	Crumble aux fruits
				



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.

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.

École de LIGNAN DE BX

Janvier 2022



Bon appétit !

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Repas Végétarien <i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>	<i>Thomas d'Aquin</i>
Salade de pomme de terre	Velouté garbure		MENU DES ENFANTS	Salade et pain croquant au fromage
Omelette	Cocotte de cochon			Beignets de calamars
Fricassée de légumes	Tortis			Écrasé de brocolis
Yaourt aux fruits				
	Salade de kiwis			Clémentines



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.














Semaine du 03 au 07.01

		 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)	Aucun
lundi	Bruschetta	X														
	Emincé de volaille sauce aigre douce															
	Poêlée de légumes															
	Mousse chocolat		X	X												
mardi	Macaronis	X														
	Sauce bolognaise															
	Ossau-Iraty		X													
	Quartiers de pomme															
mercredi																
jeudi	Sauté de riz, lentilles et oignons															
	Tranche d'emmental		X													
	Crème caramel		X	X												
vendredi	Carottes râpées															
	Échine de porc rôtie															
	Haricots Vendéens															
	Galette des rois	X	X	X				X								

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














Semaine du 10 au 14.01

		 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)	Aucun
lundi	Steak haché grillé vbf		X													
	Gratin de chou-fleur	X	X													
	Petit suisse		X													
	Banane chantilly		X													
mardi	Potage poireaux et pommes de terre		X													
	Dos de colin rôti persillade citron										X					
	Ecrasé de pommes de terre		X													
	Ile flottante		X	X												
mercredi																
jeudi	Oeufs mayonnaise			X												
	Hachis parmentier végétal															
	Salade verte		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X												
vendredi	Poulet rôti au thym															
	Haricots plats															
	Yaourt sucré		X													
	Tranches d'oranges															

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














Semaine du 17 au 21.01

		 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)	Aucun
lundi			X													
	Escalope de volaille															
	Petits pois à la française															
	Saint nectaire		X													
	Compote pomme															
mardi																
	Chili sin carne aux haricots rouges															
	Riz															
	Fromage blanc		X													
	Petit cookie maison	X	X	X												
mercredi																
jeudi																
	Salade de saison															
	Rôti de Bœuf vbf															
	Frites															
	Banane															
vendredi																
	Filet de poisson du jour															
	Carottes glacées															
	Tome grise		X													
	Crumble aux fruits	X	X	X												

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

Semaine du 24 au 28.01

		 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, pistachés)	 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)	Aucun	
lundi	Salade de pomme de terre																
	Omelette			X													
	Fricassée de légumes																
	Yaourt aux fruits		X														
mardi	Velouté garbure																
	Cocotte de cochon																
	Tortis	X															
	Salade de kiwis		X														
mercredi																	
jeudi	MENU DES ENFANTS																
vendredi	Salade et pain croquant au fromage	X															
	Beignets de calamars	X											X				
	Écrasé de brocolis																
	Clémentines																

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