



















La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites...
Cruées, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Lignan-de-Bordeaux

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	 Repas Végétarien <i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Potage de légumes  	Salade chinoise 		Carottes râpées  	Tomates vermicelles
Tajine de volaille	Nems		Omelette pommes de terre  	Poisson meunière 
Boullgour 	Riz cantonnais 		Salade verte 	Duo de choux  
Yaourt aux fruits	Crème coco 		Crêpe de la Chandeleur 	Quartiers de pommes  



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 carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Lignan-de-Bordeaux

FEVRIER 2022



Bon appétit !

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
<i>Eugène</i>	 Repas Végétarien <i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>	<i>Notre Dame de Lourdes</i>
				MENU DES ENFANTS
Saucisse de campagne 	Pizza végé aux légumes et fromages 		Velouté de légumes  	
Purée de pois cassés	Salade verte  		Poisson sauce Nantua 	
Yaourt aromatisé  	Fromage blanc sucré  		Pommes vapeur 	Bonnes vacances
Fruit frais de saison  	Carpaccio kiwi kaki 		Aéré aux fruits rouges	les enfants



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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 31 .01 au 04.02














		 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)	Aucun
lundi	Potage de légumes															
	Tajine de volaille							X								
	Boulgour	X														
	Yaourt aux fruits		X													
mardi	Salade chinoise															
	Nems	X		X												
	Riz cantonnais			X												
	Crème coco		X					X								
mercredi																
jeudi	Carottes râpées															
	Omelette pommes de terre			X												
	Salade verte															
	Crêpe de la Chandeleur	X	X	X												
vendredi	Tomates vermicelles	X														
	Poisson meunière	X														
	Duo de choux															
	Quartiers de pommes															

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 07 au 11.02

		 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)	Aucun
lundi	Saucisse de campagne															
	Purée de pois cassés		X													
	Yaourt aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Pizza végétale aux légumes et fromages	X	X													
	Salade verte															
	Fromage blanc sucré		X													
	Carpaccio kiwi kaki															
jeudi	Velouté de légumes		X													
	Poisson sauce Nantua	X									X					
	Pommes vapeur															
	Aéré aux fruits rouges		X													
vendredi	MENU DES ENFANTS															

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