



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du 30.01 au 03.02	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Émincé de volaille sauce aigre douce</p> <p>Wok de nouilles et légumes</p> <p>Salade de lychees</p>	<p>Salade Florida (golden et pomelos)</p> <p>Spaghettis</p> <p>Sauce napolitaine</p> <p>Compote</p>		<p>Rôti de veau au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Blanquette marinière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais de saison</p>
<i>spécification</i>	Bonnes vacances les enfants!				
Semaine du 06 au 10.02					
<i>spécification</i>	Bonnes vacances les enfants!				
Semaine du 13 au 17.02					
<i>spécification</i>		MARDI GRAS		MENU DES ENFANTS	<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du 20 au 24.02	<p>Pilons de poulet rôtis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Jeune Cantal</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Wrap de saison</p> <p>Poisson provençale</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Merveilles ou beignet</p>			<p>Radis Croq'sel</p> <p>Parmentier végétarien aux patates douces</p> <p>Salade Verte</p> <p>Entremet caramel beurre salé</p>

École de Lignan de Bordeaux

2023



Bon appétit !

dimanche 2 janvier	mardi 4 janvier	mercredi 5 janvier	jeudi 6 janvier	vendredi 7 janvier
<i>Geneviève</i>	Repas Végétarien <i>Odilon</i> 	<i>Edouard</i>	<i>Méline</i>	<i>Raymond</i>
Chou chinois en salade 	Salade Florida (golden et pomelos) 			
Émincé de volaille sauce aigre douce	Spaghettis 		Rôti de veau au jus 	Blanquette marinière 
Wok de nouilles et légumes 	Sauce napolitaine 		Haricots verts 	Riz pilaf 
			Saint Nectaire 	Emmental
Salade de lychees	Compote 		Crêpe de la chandeleur 	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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 Lignan de Bordeaux

2023



Bon appétit !

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<i>François de Sales</i>	MARDI GRAS <i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	 MENU DES ENFANTS <i>Angèle</i>	Repas Végétarien <i>Thomas d'Aquin</i>
	Wrap de saison			Radis Croq'sel 
Pilons de poulet rôtis 	Poisson provençale			Parmentier végétarien aux patates douces 
Purée de pommes de terre 	Carottes sautées 			Salade Verte 
Jeune Cantal				
Fruit frais de saison 	Merveilles ou beignet 			Entremet caramel beurre salé



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 30.01 au 03.02		 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 SO ₂)	Aucun
lundi	Chou chinois en salade						X								X	
	Emincé de volaille sauce aigre douce					X										
	Wok de nouilles et légumes	X														
	Salade de lychees															
mardi	Salade Florida (golden et pomelos)						X									
	Spaghettis	X														
	Sauce napolitaine		X													
	Compote		X													
mercredi																
jeudi	Rôti de veau au jus	X														
	Haricots verts															
	Saint Nectaire		X													
	Crêpe de la chandeleur	X	X	X				X								
vendredi	Blanquette marinière	X	X								X	X	X			
	Riz pilaf															
	Emmental		X													
	Fruit frais de saison															

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 06 au 10.02














	 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 SO ₂)	Aucun
lundi	Bonnes vacances les enfants!														
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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 13 au 17.02














	 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 SO ₂)	Aucun
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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 20 au 24.02

		 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	Pilons de poulet rôtis															
	Purée de pommes de terre		X													
	Jeune Cantal		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Wrap de saison	X					X									
	Poisson provençale										X	X	X			
	Carottes sautées															
	Merveilles ou beignet	X	X	X												
mercredi																
jeudi																
vendredi	Radis Croq'sel															
	mentier végétarien aux patates douces		X													
	Salade Verte						X									
	Entremet caramel beurre salé	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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 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					

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