



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances de la Toussaint					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
30/10					
au					
3/11					
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du	Carottes râpées	Potage st germain		Salade de risetti (crudité, fromage)	Salade d'agrumes
6/11	Escalope de dinde au jus	Tartiflette végétarienne		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne
au	Petits pois carottes	Salade verte		Écrasé de brocolis	Purée de chou fleur (pdt+ chou fleur)
10/11	Yaourt nature sucré				Yaourt aromatisé
		Fruit frais de saison		Fruit de saison	
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du	Velouté de légumes (lait)	Salade de chou au fromage bleu		Salade de champignons sauce yaourt au citron	Croustillant fromage
13/11	Poisson bordelaise	Sauté de veau		Pâtes sauce végétarienne	Haut de cuisse de poulet
au	Pommes vapeur	Haricots beurre		-	Purée de butternut
17/11					
	Fruit frais de saison	Gâteau maison (anniversaire)		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Repas Végétarien</i>					
<i>Menu à thème : Île de France</i>					
Semaine du	Betteraves aux pommes et fromage de chèvre	Méli-mélo de céleri et carottes		Bruchetta tomate mozzarella	Salade d'endives aux raisins et fromage
20/11	Dos de colis au citron	Pilaf de blé pois chiches et patates douces		Estouffade de veau	Émincée de bœuf à la parisienne
au	Riz	-		Carottes	Écrasée de pommes de terre
24/11		Petit suisse			
	Fruit frais de saison			Fruit frais de saison	Croustillant pomme amandine
Goûter					
<i>spécification</i>					
<i>Repas Végétarien</i>					
Semaine du	Potage de légumes	Salade de chou bicolore		Œufs dur	Carottes rappées
27/11	Poisson pané	Bœuf provençale		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes	Pâtes
au	Gratin de pommes de terre et brocolis	Cœur de blé		Salade	Carbonara
1/12		Yaourt aromatisé			
	Fruit frais de saison			Semoule au lait	Clafoutis aux poires
Goûter					





Lignan de Bordeaux























Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carottes râpées  	Repas Végétarien Potage st germain  		Salade de risetti (crudité, fromage) 	Salade d'agrumes  
Escalope de dinde au jus 	Tartiflette végétarienne  		Poisson meunière	Estouffade de bœuf à l'ancienne  
Petits pois carottes 	Salade verte 		Écrasé de brocolis   	Purée de chou fleur (pdt+ chou fleur)   
Yaourt nature sucré				Yaourt aromatisé
	Fruit frais de saison 		Fruit de saison 	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
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.




















Lignan de Bordeaux

Mois de novembre

2023



Bon appétit !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
			Repas Végétarien	
Velouté de légumes (lait)  	Salade de chou au fromage bleu  		Salade de champignons sauce yaourt au citron  	Croustillant fromage
Poisson bordelaise	Sauté de veau 		Pâtes sauce végétarienne  	Haut de cuisse de poulet 
Pommes vapeur 	Haricots beurre 		-	Purée de butternut  
Fruit frais de saison 	Gâteau maison (anniversaire) 		Poire île belle Hélène	Fruit frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
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.


























Lignan de Bordeaux

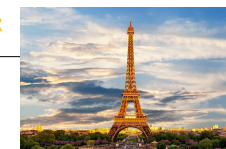
Mois de novembre

2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			Menu à thème : Île de France
Betteraves aux pommes et fromage de chèvre  	Méli-mélo de céleri et carottes  		Bruchetta tomate mozzarella 	Salade d'endives aux raisins et fromage  
Dos de colis au citron	Pilaf de blé pois chiches et patates douces 		Estouffade de veau  	Émincée de bœuf à la parisienne  
Riz 	-		Carottes   	Écrasée de pommes de terre  
	Petit suisse 			
Fruit frais de saison 			Fruit frais de saison 	Croustillant pomme amandine  



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée



Lignan de Bordeaux



















Mois de

novembre

2023



Bon appétit !

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
	Repas Végétarien			
Potage de légumes  	Salade de choux bicolore  		Œufs dur 	Carottes rappées  
Poisson pané	Bœuf provençale  		Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes 	Pâtes 
Gratin de pommes de terre et brocolis  	Cœur de blé		Salade	Carbonara 
	Yaourt aromatisé			
Fruit frais de saison 			Semoule au lait 	Clafoutis aux poires  



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














Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Chili, du Guatemala, Pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	6/11															
	Carottes râpées						X									X
	Escalope de dinde au jus	X							X							
	Petits pois carottes															
	Yaourt nature sucré		X													
mardi	Potage st germain	X	X						X							
	Tartiflette végétarienne		X													
	Salade verte						X									X
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Salade de risetti (cruauté, fromage)	X	X				X									X
	Poisson meunière	X									X	X	X			
	Écrasé de brocolis															
	Fruit de saison															
vendredi	Salade d'agrumes						X									X
	Estouffade de bœuf à l'ancienne	X	X						X							
	Purée de chou fleur (pdt+ chou fleur)		X													
	Yaourt aromatisé		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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 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 10 mg/kg (exprimés en SO2)	
lundi	13/11															
	Velouté de légumes (lait)	X	X						X							
	Poisson bordelaise	X	X								X	X	X			
	Pommes vapeur															
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade de chou au fromage bleu		X				X									X
	Sauté de veau	X							X							
	Haricots beurre	X							X							
	Gâteau maison (anniversaire)	X	X	X	X			X		X						
mercredi																
jeudi	Salade de champignons sauce yaourt au citron		X				X									X
	Pâtes sauce végétarienne	X	X	X		X	X		X							
	Poire Île belle Hélène							X								
vendredi	Croustillant fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Haut de cuisse de poulet	X							X							
	Purée de butternut		X													
	Fruit frais de saison															

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

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 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 10 mg/kg (exprimé en SO2)	
lundi	27/11															
	Potage de légumes	X	X						X							
	Poisson pané	X	X								X	X	X			
	Gratin de pommes de terre et brocolis		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade de choux bicolore						X									X
	Bœuf provençale	X							X							
	Cœur de blé	X	X						X							
	Yaourt aromatisé		X													
mercredi																
jeudi	Ceufs dur			X			X									X
	Salade végétarienne aux lentilles et petits pois	X	X						X							
	Salade						X									X
	Semoule au lait	X	X					X								
vendredi	Carottes râpées						X									X
	Pâtes	X	X						X							
	Carbonara	X	X	X					X							
	Ciafoutis aux poires	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