





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férié		Vacances de la Noël		
<i>spécification</i>	Férié		Repas végétarien		
Semaine du	Jour de l'an				
1/1	Jour de l'an				
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i>	Épiphanie		Repas végétarien		
Semaine du	Pomme de terre tartare	Coleslaw sauce légère		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1	Wings de poulet sauce barbecue	Estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Tajine de poisson
au	Haricots beurre /coquillettes BIO	Boulgour BIO/carottes		Salade	Semoule brunoise de légumes
12/1					Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois		Compote	
Goûter	compote et biscuit	yaourt et fruit		fruit de saison et biscuit	mini viennoiserie et lait caramel
<i>spécification</i>	Repas végétarien		Menu à thème = La Savoie		
Semaine du	Ice berg aux croûtons et fromage	Betteraves BIO fromage de chèvre BIO		Bouillon de vermicelles	Salade de chou
15/1	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau		Poisson à la bordelaise	Tartiflette
au	Brocolis/ riz BIO	Pommes vapeur légumes du pot		Purée de légumes	Salade
19/1					
	Banane chocolat	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Matafan aux pommes
Goûter	fruit de saison et biscuit	Lait vanille biscuit		pain et fromage	fruit de saison et biscuit
<i>spécification</i>	Repas végétarien		Repas végétarien		
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais	Salade croûtons fromage		Salade de champignons de Paris	Toast de fromage
22/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Lasagnes épinards petits légumes et mozzarella	Dos de cabillaud beurre blanc
au	Riz	Petit pois carottes		-	Risetti aux petits légumes
Goûter	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)		Île flottante	Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	pain et fromage	fruit de saison et biscuit		pain chocolat	Chandeleur
Semaine du	Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine sauce légère		Salade de riz	Choux chinois aux lardons sauce grecque
29/1	Tortilla au fromage	Brandade de poisson		Rôti de porc au jus	Bas carré de veau
au	Brocolis/ pomme de terre	Salade		Butternut et pomme de terre rôtie au four	Carottes- tortis
2/2					
	Fruit frais de saison	Crème caramel		Fruit frais de saison	Crêpes au sucre
Goûter	pain et fromage	Pain confiture		lait chocolat et biscuit	fruit de saison et biscuit



















École de Lignan de Bordeaux

Mois de janvier

2024



Bon appétit !


lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
<p>Pomme de terre tartare</p> 	<p>Épiphanie</p> <p>Coleslaw sauce légère</p> 		<p>Repas végétarien</p> <p>Velouté de légumes</p> 	<p>Carottes râpées</p> 
<p>Wings de poulet sauce barbecue</p>	<p>Estouffade de bœuf</p> 		<p>Pizza au fromage</p>	<p>Tajine de poisson</p> 
<p>Haricots beurre /coquillettes BIO</p> 	<p>Boullgour BIO/carottes</p> 		<p>Salade</p> 	<p>Semoule brunoise de légumes</p> 
				<p>Fromage blanc</p> 
<p>Fruit frais de saison</p> 	<p>Galette des rois</p>		<p>Compote</p> 	
<p>compote et biscuit</p>	<p>yaourt et fruit</p>		<p>fruit de saison et biscuit</p>	<p>mini viennoiserie et lait caramel</p>

 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

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

Mois de janvier

2024



Bon appétit !

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Repas végétarien				Menu à thème = La Savoie
Ice berg aux croûtons et fromage  	Betteraves BIO fromage de chèvre BIO  		Bouillon de vermicelles  	Salade de chou  
Tortellini aux légumes	Blanquette de veau  		Poisson à la bordelaise	Tartiflette  
Brocolis/ riz BIO  	Pommes vapeur légumes du pot  		Purée de légumes 	Salade 
				
Banane chocolat	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Matafan aux pommes 
fruit de saison et biscuit	Lait vanille biscuit		pain et fromage	fruit de saison et biscuit



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

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

Mois de janvier

2024



Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	
Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais  	Salade croûtons fromage  		Salade de champignons de Paris  	Toast de fromage
Sauté de bœuf  	Paupiette de veau		Lasagnes épinards petits légumes et mozzarella 	Dos de cabillaud beurre blanc
Riz 	Petit pois carottes  		-	Risetti aux petits légumes
Fruit frais de saison 	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire) 		Île flottante	Fruit frais de saison 
pain et fromage	fruit de saison et biscuit		pain chocolat	Chandeleur



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

















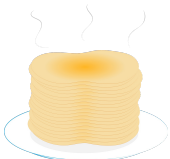






École de Lignan de Bordeaux

Mois de janvier

2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	Chandeleur
Soupe de tomates et vermicelles  	Macédoine sauce légère		Salade de riz 	Choux chinois aux lardons sauce grecque  
Tortilla au fromage  	Brandade de poisson 		Rôti de porc au jus 	Bas carré de veau 
Brocolis/ pomme de terre   	Salade		Butternut et pomme de terre rôtie au four  	Carottes- tortis 
				
Fruit frais de saison 	Crème caramel 		Fruit frais de saison 	Crêpes au sucre 
pain et fromage	Pain confiture		lait chocolat et biscuit	fruit de saison et biscuit

 Produits locaux

 Produit Bio

 Appellation d'Origine Protégée

 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée


 Préparation maison














 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de boeuf D'origine française















 Label rouge

 Produit frais, Local et de saison














 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 Guatemala, 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	8/1														
	Pomme de terre tartare		X	X			X								X
	Wings de poulet sauce barbecue	X					X		X						
	Haricots beurre /coquillettes BIO	X	X							X					
	Fruit frais de saison														
mardi	Coleslaw sauce légère		X	X			X								X
	Estouffade de bœuf	X	X						X						
	Boullgour BIO/carottes	X								X					
	Galette des rois	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi															
jeudi	Velouté de légumes	X	X						X						
	Pizza au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Salade						X								X
	Compote														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Tajine de poisson	X	X						X		X	X	X		
	Semoule brunoise de légumes	X							X						
	Fromage blanc		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

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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2))
lundi	15/1														
	Ice berg aux croûtons et fromage	X	X				X								X
	Tortellini aux légumes	X	X	X		X			X						
	Brocolis/ riz BIO	X							X						
	Banane chocolat							X							
mardi	atteraves BIO fromage de chèvre BIO		X				X								X
	Blanquette de veau	X	X				X		X						X
	Pommes vapeur légumes du pot														
	Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Bouillon de vermicelles	X							X						X
	Poisson à la bordelaise	X	X								X	X	X		
	Purée de légumes	X	X						X						
	Fruit frais de saison														
vendredi	Salade de chou						X								X
	Tartiflette	X	X						X						
	Salade						X								X
	Matafan aux pommes	X	X	X	X	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

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	22/1														
	Boireaux et pommes de terre au from	X	X								X				
	Sauté de bœuf	X	X							X					
	Riz	X								X					
	Fruit frais de saison														
mardi	Salade croûtons fromage	X	X	X			X								X
	Paupiette de veau	X	X	X			X			X					
	Petit pois carottes	X								X					
	Biscuiterie maison (gâteau d'anniversaire)	X	X	X	X			X		X					
mercredi															
jeudi	Salade de champignons de Paris		X				X								X
	Salade épinards petits légumes et mozzarella	X	X	X						X					
	Île flottante		X	X				X							
vendredi	Toast de fromage	X	X												
	Dos de cabillaud beurre blanc	X	X							X		X	X	X	
	Risetti aux petits légumes	X	X							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)
29/1															
lundi	Soupe de tomates et vermicelles	X							X						
	Tortilla au fromage	X	X						X						
	Brocolis/ pomme de terre	X							X						
	Fruit frais de saison														
mardi	Macédoine sauce légère		X	X			X								X
	Brandade de poisson	X	X	X							X	X	X		
	Salade						X								X
	Crème caramel		X	X		X									
mercredi															
jeudi	Salade de riz	X	X	X			X		X						X
	Rôti de porc au jus	X							X						
	Internut et pomme de terre rôtie au fo	X							X						
	Fruit frais de saison														
vendredi	Oux chinois aux lardons sauce grecque		X				X								X
	Bas carré de veau	X	X						X						
	Carottes- tortis	X	X						X						
	Crêpes au sucre	X	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