

Menus du mois de


février 2024



École de

LIGNAN DE BORDEAUX



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche et dés fromage	Bouillon de vermicelles		Céleri rémoulade sauce légère	Mini-nems et salade verte
5/2	Poisson à la provençale	Tajine d'agneau		Chili végétarien	Porc au caramel
au	Purée de pomme de terre et légumes	Semoule et légumes de saison		Riz aux petits légumes	Nouilles chinoises et wok de légumes
9/2		Yaourt nature sucré			
10	Fruit frais de saison			Crème dessert	Cake coco
Goûter	PAIN FROMAGE	BISCUIT FRUIT		COMPOTE BISCUIT	BISCUIT JUS ORANGE
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Soupe de légumes au fromage frais	Émincé de chou Et dés de fromage		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2	Omelette pomme de terre	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
au	Julienne de légumes	Pommes et carottes au four		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
16/2				Yaourt aromatisé	
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras			Fruit frais de saison
Goûter	PAIN CONFITURE	BISCUIT FRUIT		BISCUIT FRUIT	CAKE LAIT VANILLE
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					





École de

LIGNAN DE BORDEAUX











Mois de

février

2024



Bon appétit !

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
			Repas végétarien	Nouvel an chinois
Salade de mâche et dés fromage 	Bouillon de vermicelles		Céleri rémoulade sauce légère 	Mini-nems et salade verte
Poisson à la provençale 	Tajine d'agneau 		Chili végétarien	Porc au caramel 
Purée de pomme de terre et légumes	Semoule et légumes de saison 		Riz aux petits légumes 	Nouilles chinoises et wok de légumes 
	Yaourt nature sucré			
Fruit frais de saison 			Crème dessert	Cake coco 

PAIN FROMAGE

BISCUIT FRUIT

COMPOTE BISCUIT

BISCUIT JU



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison
Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine
Protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Spécialité Traditionnelle
Garantie



Label rouge



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 février 2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<p>Repas végétarien Soupe de légumes au fromage frais</p>	<p>Mardi gras Émincé de chou Et dés de fromage</p>		<p>Carottes vinaigrette</p>	<p>Velouté de légumes</p>
<p>Omelette pomme de terre</p>	<p>Sauté de volaille</p>		<p>Poisson du jour</p>	<p>Mijoté de bœuf (carottes, oignons)</p>
<p>Julienne de légumes</p>	<p>Pommes et carottes au four</p>		<p>Gratin dauphinois de légumes</p>	<p>Boullgour</p>
			<p>Yaourt aromatisé</p>	
<p>Fruit frais de saison</p>	<p>Beignets du mardi gras</p>			<p>Fruit frais de saison</p>

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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

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	5/2														
	Salade de mâche et dés fromage		X				X								X
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X		
	Purée de pomme de terre et légumes	X	X						X						
	Fruit frais de saison														
mardi	Bouillon de vermicelles	X							X						
	Tajine d'agneau	X							X						
	Semoule et légumes de saison	X	X						X						
	Yaourt nature sucré		X												
mercredi															
jeudi	Céleri rémoulade sauce légère		X	X			X		X						X
	Chili végétarien	X							X						
	Riz aux petits légumes	X							X						
	Crème dessert		X	X		X									
vendredi	Mini-nems et salade verte	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Porc au caramel	X							X						
	Nouilles chinoises et wok de légumes	X	X				X								X
	Cake coco	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		12/2															
			<small>blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)</small>						<small>(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>							<small>en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimée en SO2)</small>	
lundi	Soupe de légumes au fromage frais	X										X					
	Omelette pomme de terre				X												
	Julienne de légumes	X										X					
	Fruit frais de saison																
mardi	Emme de chou Et dés de fromage			X				X									X
	Sauté de volaille	X						X				X					
	Pommes et carottes au four																
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X	X		X	X	X						
mercredi																	
jeudi	Carottes vinaigrette							X									X
	Poisson du jour											X	X	X			
	Gratin dauphinois de légumes	X	X									X					
	Yaourt aromatisé		X														
vendredi	Velouté de légumes	X	X									X					
	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)	X	X									X					
	Boulgour	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