

Menus du mois de

décembre 2023



École de

Salleboeuf



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw sauce légère	Crêpe au fromage		Velouté	Carottes rappées
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles (bio)	Filet de lieu
au	Riz bio	Carottes bio		-	Pommes de terres rissolées
8/12					Yaourt
10	Flan	Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Soupe aux vermicelles	Salade mais croûtons et fromage
11/12	Tortilla au fromage	Filet de poisson à la tomate		Émincée de bœuf	Haut de cuisse
au	Julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres		Poireaux sautés aux épices	Frites
15/12		Yaourt aux fruits			
11	Fruit de saison			Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)	Liégeois
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Salade de choux chinois	Macédoine sauce légère		Duo de crudité	Mousse de canard
18/12	Merlu sauce citron	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges		Bœuf Bourguignon	Aiguillettes de poulet sauce suprême
au	Riz bio	-		Pâtes bio	Pommes paillason
22/12	Yaourt bio				
12		Fruit de saison		Fruit de saison	Profiteroles sauce chocolat maison
Goûter					
Vacances de Noël					
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				
Semaine du					
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					





École de Salleboeuf



















Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Coleslaw sauce légère 	Crêpe au fromage 		Velouté  	Carottes rappées 
Émincé de dinde au curry 	Sauté de veau 		Parmentier de butternut aux lentilles (bio)  	Filet de lieu 
Riz bio 	Carottes bio  		-	Pommes de terres rissolées 
				Yaourt 
Flan 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	



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 Salleboeuf

Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé</p> 	<p>Céleri rave</p>  		<p>Soupe aux vermicelles</p> 	<p>Salade mais croûtons et fromage</p>
<p>Tortilla au fromage</p> 	<p>Filet de poisson à la tomate</p> 		<p>Émincée de bœuf</p> 	<p>Haut de cuisse</p> 
<p>Julienne de légumes</p>  	<p>Écrasée de pommes de terres</p> 		<p>Poireaux sautés aux épices</p>  	<p>Frites</p>
	<p>Yaourt aux fruits</p>			
<p>Fruit de saison</p> 			<p>Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)</p> 	<p>Liégeois</p>



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

Salleboeuf


















Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas végétarien			Repas de Noël
Salade de choux chinois  	Macédoine sauce légère 		Duo de crudité  	Mousse de canard
Merlu sauce citron 	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges  		Bœuf Bourguignon 	Aiguillettes de poulet sauce suprême 
Riz bio 	-		Pâtes bio 	Pommes paillasson
Yaourt bio 				
	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Profiteroles sauce chocolat maison 



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.



École de

Salleboeuf

Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié				



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 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	4/12														
	Coleslaw sauce légère		X	X			X								X
	Émincé de dinde au curry	X					X		X						
	Riz bio	X							X						
	Flan	X	X	X				X							
mardi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Sauté de veau	X							X						
	Carottes bio	X							X						
	Fruit de saison														
mercredi															
jeudi	Velouté	X	X						X						
	Crème de betternux aux lentilles (b)	X	X	X					X						
	Fruit de saison														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Filet de lieu										X	X	X		
	Pommes de terres rissolées														
	Yaourt		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	11/12															
	Taboulé	X	X	X			X	X								X
	Tortilla au fromage		X	X												
	Julienne de légumes	X							X							
	Fruit de saison															
mardi	Céleri rave		X	X			X		X							X
	Filet de poisson à la tomate										X	X	X			
	Écrasée de pommes de terres		X													
	Yaourt aux fruits		X													
mercredi																
jeudi	Soupe aux vermicelles	X					X									X
	Émincée de bœuf	X							X							
	Poireaux sautés aux épices									X						
	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)		X			X		X								
vendredi	Salade mais croûtons et fromage	X	X							X						
	Haut de cuisse	X								X						
	Frites	X								X						
	Liégeois	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	18/12														
	Salade de choux chinois						X								X
	Merlu sauce citron		X								X	X	X		
	Riz bio	X							X						
	Yaourt bio		X												
mardi	Macédoine sauce légère		X	X			X								X
	brocolis et haricots rouges	X	X				X								
	Fruit de saison														
mercredi															
jeudi	Duo de crudité	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Bœuf Bourguignon	X								X					
	Pâtes bio	X	X							X					
	Fruit de saison														
vendredi	Mousse de canard	X	X	X											
	Aiguillettes de poulet sauce suprême	X	X							X					
	Pommes paillason		X	X						X					
	Profiteroles sauce chocolat maison	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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>(en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2))</small>	
lundi	25/12															
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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*