

Menus du mois de


février 2024



École de

Sallebœuf



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Bouillon de vermicelles	Salade de mâche et dés fromage		Céleri rémoulade sauce légère	Samoussas et salade verte
5/2	Rôti de bœuf	Poisson à la provençale		Chili végétarien	Porc au caramel
au	Poireaux et pommes de terres sautés	Pâtes		Riz	Wok de légumes
9/2	Yaourt nature sucré				
10		Fruit frais de saison		Crème dessert	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Macédoine	Émincé de chou Et dés de fromage 		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2	Galettes végétariennes	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
au	Pâtes (bio) crémeuses	Haricots beurre		Gratin dauphinois de légumes	Blé
16/2				Yaourt aromatisé	
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras			Fruit frais de saison
Goûter					
Vacances scolaires					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
Vacances scolaires					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					





École de Sallebœuf


















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
Bouillon de vermicelles 	Salade de mâche et dés fromage  		Céleri rémoulade sauce légère  	Samoussas et salade verte
Rôti de bœuf 	Poisson à la provençale		Chili végétarien 	Porc au caramel 
Poireaux et pommes de terres sautés  	Pâtes 		Riz 	Wok de légumes  
Yaourt nature sucré 				
	Fruit frais de saison 		Crème dessert	Cake coco 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf
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





École de Salleboeuf











Mois de

février

2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Macédoine	Mardi gras Émincé de chou Et dés de fromage		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
	 		 	 
Galettes végétariennes	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
				
Pâtes (bio) crémeuses	Haricots beurre		Gratin dauphinois de légumes	Blé
 				
			Yaourt aromatisé	
				
Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras			Fruit frais de saison
				



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.

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														
	Bouillon de vermicelles	X							X						
	Rôti de bœuf	X							X						
	Poireaux et pommes de terres sautés	X	X				X		X						
	Yaourt nature sucré		X												
mardi	Salade de mâche et dés fromage		X				X								X
	Poisson à la provençale	X	X						X		X	X	X		
	Pâtes	X	X						X						
	Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Céleri rémoulade sauce légère		X	X			X		X						X
	Chili végétarien	X							X						
	Riz	X							X						
	Crème dessert		X	X		X									
vendredi	Samoussas et salade verte	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	Porc au caramel	X							X						
	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		 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 (exprimés en SO2)
lundi	12/2														
	Macédoine		X	X			X		X						X
	Galettes végétariennes	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Pâtes (bio) crémeuses	X	X						X						
	Fruit frais de saison														
mardi	Entrée de crudités Et dés de fromage		X				X								X
	Sauté de volaille	X					X		X						
	Haricots beurre	X							X						
	Beignets du mardi gras	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						
	Blé	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