





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances de la Noël					
<i>spécification</i> Férié					
Semaine du	Jour de l'an				
1/1					
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i> Épiphanie					
Semaine du	Pomme de terre tartare	Ice berg aux croûtons et fromage		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1	Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Tajine de poisson
au	Haricots beurre	Bouलगूर		Salade	Semoule
12/1					Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois		compote	
Goûter					
<i>spécification</i> Repas végétarien					
Semaine du	Coleslaw sauce légère	Betteraves au fromage de chèvre		Bouillon de vermicelles	Salade de chou
15/1	Tortellini aux légumes	Blanquette de veau		Poisson à la bordelaise	Tartiflette
au	-	Pommes vapeur		Purée de légumes	Salade
19/1					
	Poire chocolat	Fruit frais de saison		Fruit frais de saison	Matafan aux pommes
Goûter					
<i>spécification</i> Repas végétarien					
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais	Salade maïs fromage		Carottes râpées	
22/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Gratin de pâtes aux légumes	Dos de cabillaud beurre blanc
au	Riz	Petit pois		-	Risetti aux petits légumes
					Fromage
Goûter	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)		Liégeois	Fruit frais de saison
<i>spécification</i> Repas végétarien					
Semaine du	Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine sauce légère		Betteraves vinaigrette	Choux chinois aux lardons sauce grecque
29/1	Galette tomates et mozzarella	Brandade de poisson		Spaghetti (bio) bolognaise	Bas carré de veau
au	Brocolis	Salade			Carottes- Blé (bio)
2/2					
Goûter	Fruit frais de saison	Crème caramel		Fruit frais de saison	Crêpes au sucre





École de Salleboeuf

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 Ice berg aux croûtons et fromage</p> 		<p>Repas végétarien Velouté de légumes</p>  	<p>Carottes râpées</p>  
<p>Wings de poulet sauce barbecue</p> 	<p>estouffade de bœuf</p>  		<p>Pizza au fromage La pâte à pizza est réalisée par le boulanger de Salleboeuf</p> 	<p>Tajine de poisson</p> 
<p>Haricots beurre</p> 	<p>Boullgour</p> 		<p>Salade</p>	<p>Semoule</p> 
				<p>Fromage blanc</p>
<p>Fruit frais de saison</p> 	<p>Galette des rois</p> 		<p>compote</p> 	



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



École de

Salleboeuf


















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
Coleslaw sauce légère  	Betteraves au fromage de chèvre  		Bouillon de vermicelles 	Salade de chou  
Tortellini aux légumes	Blanquette de veau 		Poisson à la bordelaise	Tartiflette 
-	Pommes vapeur 		Purée de légumes  	Salade
				
Poire chocolat 	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Matafan aux pommes 



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 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 maïs fromage		Carottes râpées  	
Sauté de bœuf 	Paupiette de veau 		Gratin de pâtes aux légumes 	Dos de cabillaud beurre blanc 
Riz 	Petit pois 		-	Risetti aux petits légumes  
				Fromage
Fruit frais de saison 	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire) 		Liégeois	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














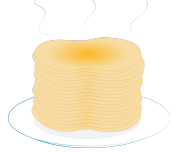




École de Salleboeuf

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 		Betteraves vinaigrette 	Choux chinois aux lardons sauce grecque  
Galette tomates et mozzarella	Brandade de poisson 		Spaghetti (bio) bolognaise  	Bas carré de veau 
Brocolis  	Salade			Carottes- Blé (bio)  
				
Fruit frais de saison 	Crème caramel		Fruit frais de saison 	Crêpes au sucre



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 Paraguay, 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	8/1															
	Pomme de terre tartare		X	X			X									X
	Wings de poulet sauce barbecue	X					X		X							
	Haricots beurre	X							X							
	Fruit frais de saison															
mardi	Ice berg aux croûtons et fromage		X	X			X									X
	estouffade de bœuf	X	X						X							
	Boulgour	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	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 (exprimés en SO2)	
lundi	15/1															
	Coleslaw sauce légère	X	X				X									X
	Tortellini aux légumes	X	X	X		X			X							
	-															
	Poire chocolat							X								
mardi	Betteraves au fromage de chèvre		X				X									X
	Blanquette de veau	X	X				X		X							X
	Pommes vapeur															
	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, Pistachies)	 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	29/1														
	Soupe de tomates et vermicelles	X							X						
	Galette tomates et mozzarella	X	X						X						
	Brocolis	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	Betteraves vinaigrette						X								X
	Spaghetti (bio) bolognaise	X							X						
	Fruit frais de saison														
vendredi	Oux chinois aux lardons sauce grecque		X				X								X
	Bas carré de veau	X	X						X						
	Carottes- Blé (bio)	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