



Menus du
mois de



ENSEMBLE SAINT JEAN PAULLAC

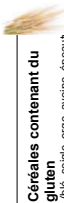












2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée
5/2 au	Poisson à la provençale Poulet rôti	Sauté de bœuf Poisson du jour	Escalope de porc	Bolognaise vege Poisson du jour	Sauté de dinde au caramel Poisson du jour
9/2	Purée Courgettes	Petits légumes de saison Riz	Brocolis	Pâtes Légumes de saison	Wok de légumes Nouilles
N°			<i>Cette année nous entrons dans l'année chinoise du Dragon</i>		
10	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée	Buffet d'entrée
12/2 au	Omelette Poisson du jour	Rôti de porc Poisson du jour	Emincé de bœuf	Poisson du jour Haché de veau	Nuggets Poisson du jour
16/2	Frites Carottes	Pommes au four Patate douce	Poêlée de légumes	Flan de légumes Lentilles Buffet de laitages	Légumes de saison Pâtes
N°			<i>Après mardi Gras nous rentrons dans le Carême et ce premier mercredi est celui des Cendres</i>		
11	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de laitages Buffet de desserts
					BONNES VACANCES !!

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 (noix, noix de pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
5/2														
Salade de mâche et dés de fromage		X				X								X
Poisson à la provençale	X							X		X	X	X		
Poulet rôti														
Purée	X	X												
Courgettes														
Buffet de laitages		X												
Fruit frais de saison														
Chèvre chaud	X	X												
Sauté de bœuf	X							X						
Poisson du jour	X									X	X	X		
et ses petits légumes de saison	X							X						
Riz														
Yaourt nature sucré		X												
Buffet de laitages		X												
Buffet d'entrée														
Escalope de porc														
Brocolis														
Buffet de laitages		X												
Buffet de desserts														
Céleri rémoulade sauce légère		X	X			X		X						X
Bolognaise vege	X							X						
Poisson du jour	X									X	X	X		
Pâtes	X							X						
Légumes de saison														
Buffet de laitages														
Crème dessert		X	X		X									
Mini-nems et salade verte	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Sauté de dinde au caramel	X							X						
Poisson du jour	X									X	X	X		
Wok de légumes	X	X				X								X
Nouilles	X													
Buffet de laitages														
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 (noix, noix de pécan, macadamia, noix de cajou, pistache, amandes, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
12/2														
Betteraves aux pommes	X							X						
Omelette			X											
Poisson du jour	X									X	X	X		
Riz sauté aux petits légumes	X							X						
Carottes														
Buffet de laitages		X												
Fruit frais de saison														
Emme de fromage		X				X								X
Rôti de porc	X					X		X						
Poisson du jour	X									X	X	X		
Pommes au four														
Patate douce														
Buffet de laitages														
Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X					
Buffet d'entrée														
Emincé de bœuf	X													
Poêlée de légumes								X						
Buffet de laitages		X												
Buffet de desserts		X												
Salade de pâtes	X					X								X
Poisson du jour	X									X	X	X		
Haché de veau														
Flan de légumes	X	X						X						
Lentilles														
Buffet de laitages														
Liégeois vanille		X												
Crêpe au fromage	X	X	X	X				X						
Nuggets	X	X						X						
Poisson du jour	X									X	X	X		
Légumes de saison	X	X						X						
Pâtes	X													
Buffet de laitages														
Fruit frais de saison														
BONNES VACANCES !!														

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