

Menus du mois de



février 2024



École de

ENSEMBLE SAINT
JEAN PAUILLAC



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche et dés de fromage	Chèvre chaud		Céleri rémoulade sauce légère	Mini-nems et salade verte
5/2	Poisson à la provençale	Sauté de bœuf		Bolognaise vege	Sauté de dinde au caramel
au	Purée	et ses petits légumes de saison		Pâtes	Wok de légumes
9/2		Yaourt nature sucré	<i>Cette année nous entrons dans l'année chinoise du Dragon</i>		
10	Fruit frais de saison			Crème dessert	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Betteraves aux pommes	Émincé de chou Et dés de fromage		Salade de pâtes	Crêpe au fromage
12/2	Omelette	Rôti de porc	<i>Après mardi Gras nous rentrons dans le Carême et ce premier mercredi est celui des Cendres</i>	Poisson du jour	Nuggets
au	Riz sauté aux petits légumes	Pommes au four		Flan de légumes	Légumes de saison
16/2				Liégeois vanille	
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras			Fruit frais de saison






École de **ENSEMBLE SAINT**
JEAN PAUILLAC
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 de fromage	Chèvre chaud		Céleri rémoulade sauce légère	Mini-nems et salade verte
Poisson à la provençale	Sauté de bœuf		Bolognaise vege	Sauté de dinde au caramel
Purée	et ses petits légumes de saison	Cette année nous entrons dans l'année chinoise du Draon	Pâtes	Wok de légumes
	Yaourt nature sucré			
Fruit frais de saison			Crème dessert	Cake coco



École de ENSEMBLE SAINT JEAN PAUILLAC


Mois de














février

2024

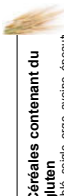














Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Betteraves aux pommes	Mardi gras Émincé de chou Et dés de fromage	Après mardi Gras nous retrons dans le Carême et ce premier mercredi est celui des Cendres	Salade de pâtes	Crêpe au fromage
Omelette	Rôti de porc		Poisson du jour	Nuggets
Riz sauté aux petits légumes	Pommes au four		Flan de légumes	Légumes de saison
			Liégeois vanille	
Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras			Fruit frais de saison

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, amandes, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)
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, amandes, 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 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