

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX





La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

Repas végétarien

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
Fêtons les	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
	SOUPE DE LEGUMES	ŒUF AU CUMIN	ENDIVES AU FROMAGE	BETTERAVE MIMOSA	CHOU ROUGE BIO EN SALADE
	RAVIOLIS (BŒUF ORIGINE FRANCE)	RIZ AUX LEGUMES	ROTI DE BOEUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POULET ROTI	FILET DE POISSON AU CITRON
	SALADE VERTE BIO		LENTILLES BIO ET CAROTTES	POMMES RISSOLEES	PUREE DE BROCOLIS
	KIRI	BABYBEL	FROMAGE	GOUDA	KIRI
	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	 GALETTE DES ROIS

* RAVIOLIS AU FROMAGE

* LENTILLES ET CAROTTES

* BEIGNETS AUX CREVETTES

GOUTERS :

**COMPOTE POMMES /
FRAMBOISES
PETIT BEURRE**
0

**LAIT
MADELEINE**
0
0

**BRIOCHE
PATE A TARTINER**
0
0

**JUS D'ORANGES
GRANNY**
0
0

**PETIT BEURRE
COMPOTE**
0
0

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.
Pain fourni par municipalité



Conception CréAp
api

LA TEAM E

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX




La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Folle est la brebis qui au loup se confesse*

Repas végétarien

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	TABOULE	SOUPE A L'OIGNON	ENDIVES EN SALADE	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE
	NUGGET'S DE BOEUF	OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE	ROTI DE DINDE AU JUS	PENNE
	DUO DE HARICOTS BIO (VERTS ET BEURRE)	MACHE	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO ET LEGUMES	AU SAUMON
	TARTARE		FROMAGE	VACHE QUI RIT	ET FROMAGE RAPE
	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	BROWNIES	FRUIT DE SAISON BIO
	* FILET DE POISSON		* PUREE AU FROMAGE	* SEMOULE LEGUMES ET POIS CHICHES	* CRUDITE
GOUTERS :	PAIN + FROMAGE PORTION 0	BISCUIT FRUIT DE SAISON 0	MADELEINE LAIT 0	BRIOCHE BARRE DE CHOCOLAT 0	BISCUIT COMPOTE 0



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX



La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	POTAGE DE LEGUMES BIO	ŒUF DUR SAUCE AURORE	CONCOMBRE A LA MENTHE	PATE ET CORNICHONS
	QUICHE AU FROMAGE	PATES À LA BOLOGNAISE (BŒUF ORIGINE FRANCE)	BLANQUETTE DE VEAU	SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE)	BRANDADE DE POISSON AUX LEGUMES
	POELEE FORESTIERE	ET FROMAGE RÂPÉ	HARICOTS VERTS BIO	BLE BIO AUX LEGUMES	SALADE VERTE BIO
	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	GOUDA	COULOMMIERS
	YAOURT AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	YAOURT VANILLE	VIENNOIS

* PATES AU FROMAGE

* FRIAND

* POISSON PANE

* BETTERAVE

GOUTERS :

**COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT**

**BANANE
CHOCOLAT A CROQUER**

**PAIN +
FROMAGE**

**LAIT
BISCUIT**

**BISCUIT
JUS DE FRUITS**

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.

Pain fourni par municipalité



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX





La Chronique Culinaire

En Janvier

Cake aux zestes d'oranges et chocolat

Le dicton de la semaine : *Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

Fêtons la Chandeleur !

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
Fêtons les	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
	SALADE D'ENDIVES	SURIMI MAYONNAISE	SOUPE DE LEGUMES VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	BOEUF AU SOJA	SAUCISSES KNACK	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PATES BIO A LA TOMATE
	POTATOES	RIZ BIO PILAF AUX LEGUMES	CHOUX BRUXELLES	PUREE DE POTIRON	ET AU PARMESAN
	CHANTENEIGE	BRIE	FROMAGE	 GOUDA	
	YAOURT BIO VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	TARTE AU CHOCOLAT ET SON COULIS A L'ORANGE	CREPES
	* FILET DE POISSON	* OMELETTE	* QUICHE	* PUREE DE POTIRON AU FROMAGE	Repas végétarien
GOUTERS :	COMPOTE BISCUIT POMPOM	CHOCOLAT BARRE BRETONNE	PAIN FROMAGE PORTION	BARRE DE CEREALES LAIT	BN JUS DE FRUITS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX





La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal

Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Repas Nouvel An Chinois

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
Fêtons les	<i>Veronique</i>	 <i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>
	VELOUTE DE COURGETTES ET VACHE QUI RIT	NEMS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE AUX LEGUMES
	ROTI DE PORC AU JUS	POULET EPICE	CHIPOLATAS GRILLEES	RAVIOLIS AU FROMAGE	POISSON PANE AU CITRON
	POMMES SAUTEES	RIZ AUX CHAMPIGNONS	PUREE DE CAROTTES BIO	SALADE VERTE	PETITS POIS ET CAROTTES BIO
	EMMENTAL		KIRI		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET A L'ANANAS	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT
	* POISSON PANE	*SAMOUSSA AUX LEGUMES BEIGNETS DE CREVETTES	* ŒUFS	* PATES AU FROMAGE	* PETITS POIS ET CAROTTES
GOUTERS :	BISCUIT COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON PAIN *	FROMAGE PORTION PAIN*	BISCUIT FRUIT DE SAISON	BN LAIT
	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.
 Pain fourni par municipalité

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



LA TEAM **E**



Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	Repas végétarien vendredi 15 février
Fêtons les	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
	SALADE VERTE AU SURIMI	ROSETTE	CRUDITE BIO	ŒUF MAYONNAISE	SOUPE TOMATE VERMICELLES
	BOULETTES DE BŒUF AU JUS	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS ROYAL	FILET DE POISSON AU CITRON	TARTE AUX LEGUMES
	FRITES	HARICOTS PLATS	(SEMOULE BIO)	CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS)	SALADE DE MACHE
	KIRI	EMMENTAL		BRIE	 PETIT SUISSE
	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR	FRUIT DE SAISON BIO
	* POISSON	* CRUDITE OMELETTE	* SEMOULE LEGUMES POIS CHICHES		
GOUTERS :	BISCUIT JUS DE FRUITS 0	PAIN • BANANE 0	MOELLEUX CHOCOLAT COMPOTE 0	BARRE DE CEREALES LAIT 0	MADELINE COMPOTE DE FRUITS

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.
 Pain fourni par municipalité

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Conception CréAp
api


E

LA TEAM



Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier

Menus Centre de loisirs

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
Fêtons les	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>
	SARDINES A L'HUILE	SALADE D'ENDIVES	SALADE PIEMONTAISE	POTAGE A LA TOMATE	CAROTTES BIO RAPEES
	HACHIS PARMENTIER	CORDON BLEU DE VOLAILLE	POISSON A L'ARMORICAINE	PATES AUX LEGUMES	PIZZA AUX FROMAGES
	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS	PUREE DE CAROTTES BIO		SALADE VERTE BIO
	FROMAGE	MIMOLETTE	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON (banane)	FLAN A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPE AU CAMEL
	* PARMENTIER DE POISSON	* OMELETTE	* SALADE DE POMMES DE TERRE		* PIZZA SANS VIANDE
GOUTERS :	BARRE DE CHOCOLAT BRIOCHE	LAIT BISCUIT BN	FRUIT DE SAISON PAIN*	BISCUIT COMPOTE DE FRUITS	CAKE AU CHOCOLAT LAIT
	0	0	0	0	0

Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.
 Pain fourni par municipalité

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

RESTAURANT SCOLAIRE D'ARTIGUES-PRES-BORDEAUX



La Chronique Culinaire

En Février

Pâté végétal



Menus Centre de loisirs

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>
	SOUPE DE POISSON	CRUDITE BIO	SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	CHOU ROUGE BIO EN SALADE	CELERI BIO REMOULADE
	WING'S DE POULET	CARRY DE PORC	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (frais origine France)	MERGUEZ	PATES CARBONARA
	POMMES FRITES	RIZ ET SES LEGUMES	CAROTTES BIO	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	ET FROMAGE RAPE
	BABYBEL	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO
	CLEMENTINES	CREME PRALINEE	ANNANAS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	
		* OMELETTE	* CRUDITE QUICHE AU FROMAGE	* SEMOULE LEGUMES POIS CHICHES	* PATES AU FROMAGE
GOUTERS :	* FILET DE POISSON LAIT NATURE MADELEINE	COMPOTE DE FRUITS BISCUIT	FROMAGE PORTION PAIN*	BRIOCHE PATE A TARTINER	BISCUIT FRUIT DE SAISON



Menus validés.
 Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Entrée ou plat de remplacement.
 Pain fourni par municipalité