

Menus du mois de

janvier 2024



École de

Bonnetan



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances de la Noël					
<i>spécification</i> Férié					
Semaine du	1/1 Jour de l'an				
1/1					
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i> Épiphanie					
<i>spécification</i> Repas végétarien					
Semaine du	Pomme de terre tartare	Coleslaw		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1	Wings de poulet sauce barbecue	Estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Tajine de poisson
au	Haricots beurre	Boullgour		Salade	Semoule
12/1	Gouda	Fromage		Yaourt	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois		Compote	Pana cotta
Goûter					
<i>spécification</i> Repas végétarien					
Menu à thème = La Savoie					
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Œufs mayonnaise		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	Fromage blanc	Fromage		Fromage	Gouda
	Banane 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	Salade croûtons fromage		Salade de champignons de Paris	Rosette
22/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Lasagnes épinards petits légumes et mozzarella	Dos de cabillaud beurre blanc
au	Riz	Petit pois		-	Risetti aux petits légumes
	Petit suisse	Fromage		Chante neige	Fromage blanc
Goûter	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)		Île flottante	Fruit frais de saison
<i>spécification</i> Repas végétarien					
<i>spécification</i> Chandeleur					
Semaine du	Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine		Salade de riz	Choux chinois aux lardons
29/1	Tortilla espagnole	Brandade de poisson		Échine de porc	Bas carré de veau
au	Brocolis	Salade		Butternut rôtie au four	Carottes- tortis
2/2	Fromage	Fromage		Emmental	Camembert
	Fruit frais de saison	Crème caramel		Fruit frais de saison	Crêpes au sucre
Goûter					






















École de Bonnetan

Mois de janvier 2024



Bon appétit !

lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Pomme de terre tartare	Épiphanie Coleslaw		Repas végétarien Velouté de légumes	Carottes râpées
 	 		 	 
Wings de poulet sauce barbecue	Estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Tajine de poisson
				
Haricots beurre	Boulgour		Salade	Semoule
				
Gouda	Fromage		Yaourt	Fromage blanc
				
Fruit frais de saison	Galette des rois		Compote	Pana cotta
				

 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.



École de Bonnetan

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
Ice berg aux croûtons 	Œufs mayonnaise		Bouillon de vermicelles 	Salade de choux  
Tortellini aux légumes  	Blanquette de veau 		Poisson à la bordelaise	Tartiflette  
-	Pommes vapeur 		Purée de légumes 	Salade 
Fromage blanc 	Fromage		Fromage 	Gouda
Banane chocolat 	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Matafan aux pommes 



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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.


















École de Bonnetan

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  	Salade croûtons fromage  		Salade de champignons de Paris 	Rosette
Sauté de bœuf 	Paupiette de veau		Lasagnes épinards petits légumes et mozzarella 	Dos de cabillaud beurre blanc 
Riz 	Petit pois  		-	Risetti aux petits légumes
Petit suisse	Fromage		Chante neige	Fromage blanc 
Fruit frais de saison 	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire) 		Île flottante	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.



École de Bonnetan

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		Salade de riz  	Choux chinois aux lardons 
Tortilla espagnole  	Brandade de poisson 		Échine de porc 	Bas carré de veau 
Brocolis 	Salade 		Butternut rôtie au four 	Carottes- tortis  
Fromage	Fromage 		Emmental	Camembert  
Fruit frais de saison	Crème caramel  		Fruit frais de saison	Crêpes au sucre 

 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 blé noir/seigle hybridés)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Mustarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix de ginkgo, noix de kuratsou)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimés en SO ₂)
lundi	B/I														
	Pomme de terre tartare		X	X			X								X
	Wings de poulet sauce barbecue	X					X			X					
	Haricots beurre	X								X					
	Gouda		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Coleslaw		X	X			X								X
	Estouffade de boeuf	X	X							X					
	Bouillabaisse	X								X					
	Fromage		X												
	Galette des rois	X	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	X				
	Salade						X								X
	Yaourt		X												
	Compote														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Tajine de poisson	X	X						X		X	X	X		
	Semoule	X								X					
	Fromage blanc		X												
	Pana cotta		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 (legumineuse) 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 conteneur, mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

École de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		15/1													
		Céréales contenant du gluten (le, orge, avoine, épeautre, kamut ou blés anciens hybridés)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix de galle, noix de strobile, noix de tamarin, noix de palme, noix de macadamia, noix de castagne, noix de hickory, noix de cocotier, noix de pécan, noix de galle, noix de strobile, noix de tamarin, noix de palme, noix de macadamia, noix de castagne, noix de hickory, noix de cocotier)	Celléri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 0,1mg/l exprimées en SO ₂
lundi	Ice berg aux croûtons	X					X								X
	Tortellini aux légumes	X	X	X					X						
	-														
			X												
	Banane chocolat							X							
mardi	Oeufs mayonnaise		X	X			X								X
	Blanquette de veau	X	X				X		X						X
	Pommes vapeur														
	Fromage		X												
	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						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
vendredi	Salade de chou						X								X
	Tartiflette		X												
	Salade						X								X
	Gouda		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, celléri, 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 conteneur ; mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Ecole de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le		22/1													
		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou blé noir/seigle hybridés)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix de ginkgo, noix de kuratsou)	Celléri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 0,1mg/l exprimées en SO ₂
lundi	Potage poireaux et pommes de terre	X							X						
	Sauté de bœuf	X	X						X						
	Riz	X													
	Petit suisse		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Salade croûtons fromage	X	X				X								X
	Paupiette de veau	X	X	X			X		X						
	Petit pois	X							X						
	Fromage		X												
	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	X	X	X	X			X		X					
mercredi															
jeudi	Salade de champignons de Paris		X				X								X
	Salade épinards petits légumes et moz	X	X	X		X			X						
	-														
	Chante neige		X												
	Œuf florentine	X	X	X											
vendredi	Rosette	X	X			X									
	Dos de cabillaud beurre blanc	X	X						X			X	X	X	
	Risetti aux petits légumes	X	X												
	Fromage blanc		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, celléri, moutarde, graines de sésame, lupin (legumineuse) 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 contenant) ; mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Ecole de

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le															
29/1		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou blés tendres hybrides)	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Mustarde	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de pécan, noix de cajou, noix de macadamia, noix de galle, noix de strobile, noix de kuratan, noix de tamarin)	Celléri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/l (ou 10 mg/kg exprimés en SO2)
lundi	Soupe de tomates et vermicelles	X							X						
	Tortilla espagnole	X	X						X						
	Broccolis	X							X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Macédoine		X	X			X								X
	Brandade de poisson	X	X	X							X	X	X		
	Salade						X								X
	Fromage		X												
	Crème caramel		X	X		X									
mercredi															
jeudi	Salade de riz	X	X	X			X		X						X
	Échine de porc	X							X						
	Butternut rôtie au four	X							X						
	Emmental		X												
	Fruit frais de saison														
vendredi	Choux chinois aux bardons						X								X
	Bas carré de veau	X	X						X						
	Carottes-tortis	X	X						X						
	Camembert		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, celléri, moutarde, graines de sésame, lupin (legumineuse) 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 contenant ; -mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement