

Menus du mois de


décembre 2023



École de

Prignac et Marcamps





















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles	Filet de lieu
au	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
10	Pomme au four	Fruit de saison		Fruit de saison	Flamby
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Salade mais croûtons	Velouté de carottes pommes de terre
11/12	Tortilla espagnole	Filet de poisson aux petits légumes		Longe de porc braisé	Émincée de bœuf
au	à la julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres		Frites	Poireaux sautés aux épices
15/12	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
11	Fruit de saison	Crème au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie (gâteau anniversaire)
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	
18/12	Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges		Bœuf Bourguignon	
au	Riz	-		Purée de choux fleur	
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	
12	Crumble	Fruit de saison		Fruit de saison	
Goûter					
Vacances de Noël					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					



École de Prignac et Marcamps
Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Coleslaw 	Crêpe au fromage		Potage parisien 	Carottes râpées  
Émincé de dinde au curry 	Sauté de veau 		Parmentier de butternut aux lentilles  	Filet de lieu
Riz 	Carottes 		-	Pommes de terres rissolées 
Fromage 	Petit suisse 		Yaourt	Fromage 
Pomme au four  	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Flamby



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 Prignac et Marcamps

Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Taboulé	Céleri rave  		Salade mais croûtons 	Velouté de carottes pommes de terre  
Tortilla espagnole 	Filet de poisson aux petits légumes 		Longe de porc braisé 	Émincée de bœuf 
à la julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres  		Frites	Poireaux sautés aux épices 
Petit suisse	Fromage 		Fromage blanc 	Fromage 
Fruit de saison 	Crème au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie (gâteau anniversaire)



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
Mois de

Prignac et Marcamps
décembre
2023



Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas végétarien			Repas de Noël
Salade de choux chinois 	Tourin à la tomate 		Feuilleté fromage	
Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges  		Bœuf Bourguignon 	
Riz 	-		Purée de choux fleur  	
Fromage 	Yaourt aux fruits		Fromage 	
Crumble 	Fruit de saison 		Fruit 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

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



École de Prignac et Marcamps
Mois de décembre 2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre



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, Myrtille, cajou, pistan, 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	4/12														
	Coleslaw		X	X			X								X
	Émincé de dinde au curry	X					X		X						
	Riz	X							X						
	Fromage		X												
	Pomme au four														
mardi	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Sauté de veau	X							X						
	Carottes	X							X						
	Petit suisse		X												
	Fruit de saison														
mercredi															
jeudi	Potage parisien	X							X						
	Parmentier de butternut aux lentilles	X	X	X					X						
	-														
	Yaourt		X												
	Fruit de saison														
vendredi	Carottes rappées						X								X
	Filet de lieu										X	X	X		
	Pommes de terres rissolées														
	Fromage		X												
	Flamby		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, pistan, 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	11/12															
	Taboulé	X	X	X			X	X								X
	Tortilla espagnole		X	X												
	à la julienne de légumes	X								X						
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mardi	Céleri rave		X	X			X		X							X
	Filet de poisson aux petits légumes										X	X	X			
	Écrasée de pommes de terres		X													
	Fromage		X													
	Crème au caramel	X	X	X		X										
mercredi																
jeudi	Salade mais croûtons	X					X									X
	Longe de porc braisé	X								X						
	Frites															
	Fromage blanc		X													
	Poire au chocolat							X								
vendredi	Velouté de carottes pommes de terre	X	X							X						
	Émincée de bœuf	X								X						
	Poireaux sautés aux épices	X								X						
	Fromage		X													
	Pâtisserie (gâteau anniversaire)	X	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, pistan, 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	18/12														
	Salade de choux chinois						X								X
	Cœur de merlu										X	X	X		
	Riz	X							X						
				X											
	Crumble	X	X					X							
mardi	Tourin à la tomate	X							X						X
	Salade de pommes de terre, brocolis et haricots rouges	X	X				X								
	-														
	Yaourt aux fruits		X												
	Fruit de saison														
mercredi															
jeudi	Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Bœuf Bourguignon	X									X				
	Purée de choux fleur	X	X								X				
	Fromage		X												
	Fruit de saison														
vendredi															

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, pistan, 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 ou 10 mg/l (exprimés en SO2))	
lundi	25/12															
mardi																
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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



décembre

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12 au 8/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau		Parmentier de butternut aux lentilles	Filet de lieu
N°	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
10	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
	Pomme au four	Fruit de saison		Fruit de saison	Flamby

	<i>Repas végétarien</i>				
<i>spécification</i>					
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Salade mais croûtons	Velouté de carottes pommes de terre
11/12 au 15/12	Tortilla espagnole	Filet de poisson aux petits légumes		Longe de porc braisé	Émincée de bœuf
N°	à la julienne de légumes	Écrasée de pommes de terres		Frites	Poireaux sautés aux épices
11	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
	Fruit de saison	Crème au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie (gâteau anniversaire)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate		Feuilleté fromage	
18/12 au 22/12	Cœur de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges		Bœuf Bourguignon	
N°	Riz	-		Purée de choux fleur	
12	Fromage	Yaourt aux fruits		Fromage	
	Crumble	Fruit de saison		Fruit de saison	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
25/12 au 29/12					
N°					
13					