



Menus du mois de

janvier 2024



École de Prignac et Marcamps



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férié		Vacances de la Noël		
Semaine du	Jour de l'an				
1/1					
au					
5/1					
Goûter					
<i>spécification</i>	Épiphanie		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	Boulgour		Salade	Semoule
12/1	Gouda	Fromage		Yaourt	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Galette des rois		compote	Crème au chocolat
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Menu à thème = La Savoie	
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Œufs mayonnaise		Bouillon de vermicelles	Salade de choux
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			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 (gâteau d'anniversaire)		Liégeois vanille	Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Chandeleur	
Semaine du	Potage 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 Rignac et Marcamps

Mois de

janvier

2024



Bon appétit !

lundi 1 janvier	mardi 2 janvier	mercredi 3 janvier	jeudi 4 janvier	vendredi 5 janvier
Férié	Repas végétarien			
Jour de l'an				



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 Rignac et Marcamps

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	Crème au chocolat
				

 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




École de Prignac et Marcamps

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 Rignac et Marcamps

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 (gâteau d'anniversaire)		Liégeois vanille	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











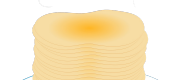
École de Rignac et Marcamps

Mois de

janvier

2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
			Repas végétarien	Chandeleur
Potage 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









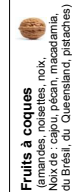






Produit frais, Local et de saison
















Indication géographique protégée

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	1/1															
	Jour de l'an															
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

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	8/1															
	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 bœuf	X	X						X							
	Boulgour	X							X							
	Fromage		X													
	Galette des rois	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						
	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													
	Crème au chocolat	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	15/1															
	Ice berg aux croûtons	X					X									X
	Tortellini aux légumes	X	X	X					X							
	-															
	Fromage blanc		X													
	Banane chocolat							X								
mardi	Œufs 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, 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	22/1														
	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 (gâteau d'anniversaire)	X	X	X	X			X		X					
mercredi															
jeudi	Salade de champignons de Paris		X				X								X
	mes épinards petits légumes et mozz	X	X	X		X				X					
	Chante neige		X												
	Liégeois vanille	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, 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	29/1														
	Potage et vermicelles	X										X			
	Tortilla espagnole	X	X									X			
	Brocolis	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 lardons						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, 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

janvier

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du					
1/1 au 5/1	Jour de l'an				
<i>spécification</i>		<i>Épiphanie</i>		<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Pomme de terre tartare	Coleslaw		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1 au 12/1	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	Crème au chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Menu à thème = La Savoie</i>
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Œufs mayonnaise		Bouillon de vermicelles	Salade de choux
15/1 au 19/1	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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre	Salade croûtons fromage		Salade de champignons de Paris	Rosette
22/1 au 26/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Lasagnes épinards petits légumes et mozzarella	Dos de cabillaud beurre blanc
	Riz	Petit pois		-	Risetti aux petits légumes
	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520
	Petit suisse	Fromage		Chante neige	Fromage blanc
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
29/1	Potage et vermicelles	Macédoine		Salade de riz	Choux chinois aux lardons
	Tortilla espagnole	Brandade de poisson		Échine de porc	Bas carré de veau
2/2	Brocolis	Salade		Butternut rôtie au four	Carottes- tortis

Fromage

Fruit frais de saison

Fromage

Crème caramel

Emmental

Fruit frais de saison

Camembert

Crêpes au sucre