

Menus du mois de

février 2024



École de

Prignac et Marcamp



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche mimosa	Bouillon de vermicelles		Céleri rémoulade	Mini-nems et salade verte
5/2	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Porc au caramel
au	Purée	et ses petits légumes de saison		-	Wok de légumes
9/2	Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
10	Compote	Fruit frais de saison		Crème dessert	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes 		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
au	Riz sauté aux petits légumes	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
16/2	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					















# École de Prignac et Marcamp

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 mimosa 	Bouillon de vermicelles 		Céleri rémoulade 	Mini-nems et salade verte
Poisson à la provençale	Rôti de bœuf 		Pâtes à la bolognaise végétarienne 	Porc au caramel 
Purée  	et ses petits légumes de saison 		-	Wok de légumes
Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
Compote	Fruit frais de saison 		Crème dessert	Cake coco



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française



Produit frais,  
Local et de saison  
Indication géographique  
protégée



Appellation d'Origine  
Protégée



Appellation d'origine  
contrôlée



Spécialité Traditionnelle  
Garantie



Label rouge



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 Marcamp

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<b>Repas végétarien</b> <b>Tourin à la tomate</b>  	<b>Mardi gras</b> <b>Émincé de chou</b> <b>Aux pommes</b> 		<b>Carottes vinaigrette</b>  	<b>Velouté de légumes</b> 
<b>Omelette</b> 	<b>Sauté de volaille</b> 		<b>Poisson du jour</b>	<b>Mijoté de bœuf (carottes, oignons)</b> 
<b>Riz sauté aux petits légumes</b>	<b>Pommes au four</b>  		<b>Gratin dauphinois de légumes</b> 	<b>Boullgour</b>
<b>Yaourt</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc</b>
<b>Fruit frais de saison</b> 	<b>Beignets du mardi gras</b> 		<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fruit frais de saison</b> 



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 Marcamp

Mois de février

2024



Bon appétit !

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
	Repas végétarien			



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



# École de Prignac et Marcamp

Mois de

février

2024



Bon appétit !

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 1 mars



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine  
Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine  
contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle  
Garantie



Viande de boeuf  
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 (exprimés en SO2)
lundi	5/2														
	Salade de mâche mimosa			X			X								X
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X		
	Purée		X												
	Petit suisse		X												
	Compote														
mardi	Bouillon de vermicelles	X							X						
	Rôti de bœuf	X							X						
	et ses petits légumes de saison	X							X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
mercredi		X	X						X						
		X							X						
		X							X						
			X												
jeudi	Céleri rémoulade		X	X			X		X						X
	Pâtes à la bolognaise végétarienne	X							X						
	-	X							X						
	Fromage		X												
	Crème dessert		X	X		X									
vendredi	Mini-nems et salade verte	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Porc au caramel	X							X						
	Wok de légumes	X	X				X								X
	Yaourt		X												
	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 (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	12/2														
	Tourin à la tomate	X									X				
	Omelette			X											
	Riz sauté aux petits légumes	X								X					
	Yaourt		X												
	Fruit frais de saison														
mardi	Ennée de chou Aux pommes						X								X
	Sauté de volaille	X								X					
	Pommes au four														
	Fromage		X												
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X					
mercredi							X								X
		X	X							X					
		X								X					
			X												
jeudi	Carottes vinaigrette						X								X
	Poisson du jour										X	X	X		
	Gratin dauphinois de légumes	X	X							X					
	Fromage		X												
	Liégeois vanille		X			X									
vendredi	Velouté de légumes	X	X							X					
	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)	X	X							X					
	Boulgour	X	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	19/2	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
		X							X						
		X	X						X						
			X												
mardi							X								X
		X	X						X						
			X												
mercredi							X								X
		X							X						
		X	X												
			X												
			X	X		X									
jeudi		X	X				X								X
		X	X								X	X	X		
		X							X						
			X												
vendredi			X	X			X								X
		X							X						
		X							X						
			X												
		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	26/2	X					X									X
		X	X	X		X	X		X							
				X												
		X	X	X												
mardi		X	X						X							
		X	X	X												
			X													
			X													
mercredi			X				X									X
		X	X	X			X		X							X
							X									X
			X													
jeudi		X	X	X			X		X							X
											X	X	X			
		X					X									X
			X													
vendredi							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



février

2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche mimosa	Bouillon de vermicelles		Céleri rémoulade	Mini-nems et salade verte
5/2 au	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Porc au caramel
9/2	Purée	et ses petits légumes de saison		-	Wok de légumes
N°	Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
10	Compote	Fruit frais de saison		Crème dessert	Cake coco

	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
<i>spécification</i>					
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
12/2 au	Omelette	Sauté de volaille		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
16/2	Riz sauté aux petits légumes	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
N°	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois vanille	Fruit frais de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			
Semaine du					
19/2 au					
23/2					
N°					
12					

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2 au					
1/3					
N°					
13					