

Menus du mois de

décembre 2023



École de

CENAC



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade de mâche et endives	Potage parisien	Carottes râpées
4/12	Émincé de dinde au curry	Sauté de veau	Chipolatas	Parmentier de potiron aux lentilles	Filet de lieu
au	Riz	Carottes	Purée de pois cassés	-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
10	Flan à la vanille	Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison	Île flottante
Goûter	Pain barre de chocolat/fruit	Compote/biscuit	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Yaourt/tartine confiture
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave	Tartine de sardine	Salade maïs croûtons	Velouté de pommes de terre
11/12	Tortilla espagnole	Filet de poisson crème citronnée	Haut de cuisse	Longe de porc braisé	Émincée de bœuf
au	aux légumes	Écrasée de pommes de terre	Haricots verts	Frites	Poireaux sautés aux épices
15/12	Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage blanc	Fromage
11	Fruit de saison	Crème au caramel	Fruit de saison	Poire au chocolat	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)
Goûter	Barre bretonne/lait	Pain miel/compote	Brioche/fruit	Compote/biscuit	Pain/fromage
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Salade de choux chinois	Tourin à la tomate	Duo de crudités	Feuilleté fromage	
18/12	Pavé de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges	Burger de veau	Bœuf Bourguignon	
au	Riz	-	Pâtes	Purée de carotte	
22/12	Fromage	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage	
12	Crumble	Fruit de saison	Flanby	Fruit de saison	
Goûter	Barre bretonne/yaourt	Pain barre de chocolat/fruit	Compote/brioche confiture	Pain/fromage	Compote/biscuit
<i>spécification</i>	<i>Férialé</i>				<i>Repas végétarien</i>
Semaine du		Pizza	Salade d'endives composée	Charcuterie	Carottes râpées
25/12	Noël	Paupiette de veau	Filet de colin	Estouffade de boeuf	Tartiflette végétarienne
au		Carottes	Purée	Courge butternut rôtie au four	-
29/12		Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage
13		Fruit de saison	Cake à l'orange	Fruit de saison	Crème dessert
Goûter		Compote/brioche confiture	Pain/fromage	Yaourt/tartine confiture	Compote/biscuit



École de

CENAC





















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	Salade de mâche et endives 	Potage parisien 	Carottes râpées   
Émincé de dinde au curry 	Sauté de veau 	Chipolatas	Parmentier de potiron aux lentilles  	Filet de lieu
Riz 	Carottes   	Purée de pois cassés 	-	Pommes de terres rissolées
Fromage	Petit suisse 	Fromage	Yaourt 	Fromage
Flan à la vanille	Fruit de saison 	Liégeois	Fruit de saison 	Île flottante
Pain barre de chocolat/fruit	Compote/biscuit	Pain/fromage	Fruit/biscuit	Yaourt/tartine confiture

 **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**

 **Compote/biscuit**

 **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

CENAC























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 	Tartine de sardine 	Salade maïs croûtons 	Velouté de pommes de terre 
Tortilla espagnole 	Filet de poisson crème citronnée 	Haut de cuisse	Longe de porc braisé 	Émincée de bœuf  
aux légumes 	Écrasée de pommes de terre 	Haricots verts  	Frites	Poireaux sautés aux épices  
Petit suisse 	Fromage 	Yaourt	Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison 	Crème au caramel	Fruit de saison 	Poire au chocolat 	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire) 
Barre bretonne/lait	Pain miel/compote	Brioche/fruit	Compote/biscuit	Pain/fromage



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



Compote/biscuit



Indication géographique protégée



École de

CENAC

Mois de

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	Duo de crudités  	Feuilleté fromage	
Pavé de merlu	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges  	Burger de veau	Bœuf Bourguignon  	
 Riz	-	Pâtes 	Purée de carotte 	
Fromage	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage	
Crumble	Fruit de saison 	Flanby	Fruit de saison 	
Barre bretonne/yaourt	Pain barre de chocolat/fruit	Compote/brioche confiture	Pain/fromage	Compote/biscuit



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



Compote/biscuit



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














CENAC

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié				Repas végétarien
	Pizza	Salade d'endives composée	Charcuterie	Carottes râpées 
Noël	Paupiette de veau	Filet de colin	 Estouffade de boeuf 	Tartiflette végétarienne 
	 Carottes 	 Purée	Courge butternut rôtie au four  	-
	Yaourt nature sucré	 Fromage	Fromage	Fromage
	 Fruit de saison	 Cake à l'orange	 Fruit de saison	Crème dessert
	Compote/brioche confiture	Pain/fromage	Yaourt/tartine confiture	Compote/biscuit



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
















Compote/biscuit
















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, pécan, macadamia, du Brésil, ou Queensland, Pistachies)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimé en SO2)	
lundi	4/12															
	Coleslaw		X	X			X									X
	Émincé de dinde au curry	X					X		X							
	Riz	X							X							
	Fromage		X													
	Flan à la vanille	X	X	X				X								
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	Salade de mâche et endives						X									X
	Chipolatas															
	Purée de pois cassés	X	X						X							
	Fromage		X													
	Liégeois		X			X		X								
jeudi	Potage parisien	X							X							
	Parmentier de potiron aux lentilles	X	X	X					X							
	-															
	Yaourt		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Carottes râpées						X									X
	Filet de lieu										X	X	X			
	Pommes de terres rissolées															
	Fromage		X													
	Île flottante	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, pecan, macadamia, du Brésil, ou Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimé en SO2)	
lundi	11/12															
	Taboulé	X	X	X			X	X								X
	Tortilla espagnole		X	X												
	aux légumes	X							X							
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mardi	Céleri rave		X	X			X		X							X
	Filet de poisson crème citronnée										X	X	X			
	Écrasée de pommes de terre		X													
	Fromage		X													
	Crème au caramel	X	X	X		X										
mercredi	Tartine de sardine	X									X	X	X			
	Haut de cuisson															
	Haricots verts	X							X							
	Yaourt		X													
	Fruit de saison															
jeudi	Salade maïs croûtons	X					X									X
	Longe de porc braisé	X							X							
	Frites															
	Fromage blanc		X													
	Poire au chocolat							X								
vendredi	Velouté de pommes de terre	X	X						X							
	Émincée de bœuf	X							X							
	Poireaux sautés aux épices	X							X							
	Fromage		X													
	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)	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, pécan, macadamia, du Brésil, ou Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg (exprimé en SO2)	
lundi	18/12															
	Salade de choux chinois						X									X
	Pavé de merlu										X	X	X			
	Riz	X							X							
	Petit suisse		X													
	Crumble	X	X					X								
mardi	Tourin à la tomate	X							X							X
	brocolis et haricots rouges	X	X				X									
	-															
	Yaourt aux fruits		X													
	Fruit de saison															
mercredi	Duo de crudités						X									X
	Burger de veau															
	Pâtes	X	X													
	Petit suisse		X													
	Flanby															
jeudi	Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Bœuf Bourguignon	X									X					
	Purée de carotte	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, pécan, 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 (exprimé en SO2)	
lundi	25/12															
	Noël															
mardi	Pizza	X	X	X		X				X						
	Paupiette de veau	X	X				X			X						
	Carottes	X								X						
	Yaourt nature sucré		X													
	Fruit de saison															
mercredi	Salade d'endives composée						X									X
	Filet de colin											X	X	X		
	Purée		X													
	Fromage		X													
	Cake à l'orange	X	X	X				X								
jeudi	Charcuterie	X	X			X										
	Estouffade de boeuf	X	X							X						
	Courge butternut rôtie au four	X								X						
	Fromage		X													
	Fruit de saison															
vendredi	Carottes râpées	X								X						
	Tartiflette végétarienne		X													
	-															
	Fromage		X													
	Crème dessert		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