

Menus du mois de


février 2024



École de

Cénac



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du	Salade de mâche et maïs	Velouté de légumes	Bruschetta	Céleri rémoulade	Mini-nems et salade verte
5/2	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf	Émincé de volaille sauce curry	Chili végétarien	Porc au caramel
au	Purée	et ses légumes	Poêlée de légumes et champignons	Riz	Wok de légumes
9/2	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
10	Pomme	Fruit frais de saison	Compote	Crème dessert	Dessert à la coco
Goûter	Pain/fromage	Barre pâtissière/ lait	Fruit/ biscuit	Lait/Céréales	Yaourt/tartine de confiture
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du	Tourin à la tomate	Émincé de chou Aux pommes 	Betteraves vinaigrette	Carottes à l'orange	Velouté de légumes
12/2	Tortilla	Sauté de volaille	Paupiette de veau	Poisson du jour	Mijoté de bœuf
au	Riz sauté aux petits légumes	Pomme de terre au four	Petits pois	Gratin dauphinois aux carottes	Boulgour
16/2	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
11	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Fruit frais de saison
Goûter	Compote/biscuit	Fruit/pain miel	yaourt/tartine confiture	Lait/ Barre pâtissière	Pain/ fromage
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
19/2					
au					
23/2					
12					
Goûter					
	Vacances scolaires				
<i>spécification</i>					
Semaine du					
26/2					
au					
1/3					
13					
Goûter					




























École de Cénac

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 et maïs  	Velouté de légumes 	Bruschetta 	Céleri rémoulade  	Mini-nems et salade verte 
Poisson à la provençale 	Rôti de bœuf 	Émincé de volaille sauce curry 	Chili végétarien 	Porc au caramel 
Purée 	et ses légumes	Poêlée de légumes et champignons  	Riz 	Wok de légumes 
Petit suisse 	Fromage 	Fromage 	Fromage	Yaourt 
Pomme	Fruit frais de saison 	Compote	Crème dessert	Dessert à la coco 



 Pain/fromage Produits locaux	 Barre pâtissière/ lait	 Fruit/ biscuit	 Lait/Céréales	 Yaourt/tartine de confiture
 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 Cénac

Mois de février 2024



Bon appétit !

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Repas végétarien Tourin à la tomate 	Mardi gras Émincé de chou Aux pommes  	Betteraves vinaigrette  	Carottes à l'orange   	Velouté de légumes 
Tortilla 	Sauté de volaille 	Paupiette de veau 	Poisson du jour 	Mijoté de bœuf  
Riz sauté aux petits légumes 	Pomme de terre au four 	Petits pois 	Gratin dauphinois aux carottes  	Boullgour 
Yaourt 	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Beignets du mardi gras 	Salade de fruits frais 	Liégeois vanille 	Fruit frais de saison 

Compote/biscuit

Fruit/pain miel

yaourt/tartine confiture

Lait/ Barre pâtissière

Pain/ fromage



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, pécan, macadamia, du Brésil, du Guatemala, 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	5/2														
	Salade de mâche et maïs			X			X								X
	Poisson à la provençale	X							X		X	X	X		
	Purée		X												
	Petit suisse		X												
	Pomme														
mardi	Velouté de légumes	X							X						
	Rôti de bœuf	X							X						
	et ses légumes	X							X						
	Fromage		X												
	Fruit frais de saison														
mercredi	Bruschetta	X	X						X						
	Émincé de volaille sauce curry	X							X						
	Poêlée de légumes et champignons	X							X						
	Fromage		X												
	Compote														
jeudi	Céleri rémoulade		X	X			X		X						X
	Chili végétarien	X							X						
	Riz	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												
	Dessert à la 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, 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 (exprimés en SO2)	
lundi	12/2															
	Tourin à la tomate	X							X							
	Tortilla			X												
	Riz sauté aux petits légumes	X							X							
	Yaourt		X													
	Fruit frais de saison															
mardi	Ennec de croûtes Aux pommes						X									X
	Sauté de volaille	X							X							
	Pomme de terre au four															
	Fromage		X													
	Beignets du mardi gras	X	X	X	X	X		X	X	X						
mercredi	Betteraves vinaigrette						X									X
	Paupiette de veau	X	X						X							
	Petits pois	X							X							
	Fromage		X													
	Salade de fruits frais															
jeudi	Carottes à l'orange						X									X
	Poisson du jour										X	X	X			
	Gratin dauphinois aux carottes	X	X						X							
	Fromage		X													
	Liégeois vanille		X			X										
vendredi	Velouté de légumes	X	X						X							
	Mijoté de bœuf	X	X						X							
	Bulgour	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