






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Vacances de la Noël</b>						
<i>spécification</i>	<b>Férié</b>					
Semaine du						
1/1	Jour de l'an	VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE	
au						
5/1						
Goûter						
<i>spécification</i>	<b>Épiphanie</b>		<b>Repas végétarien</b>			
Semaine du	Pomme de terre tartare	Coleslaw sauce légère 	Velouté de légumes		Carottes râpées	
8/1	Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf	Pizza au fromage		Blanquette de poisson	
au						
12/1	Haricots beurre	Boullgour	Salade		Semoule	
	Fruit frais de saison	Galette des rois	Fruit frais de saison		Fromage blanc	
Goûter						
<i>spécification</i>	<b>Menu à thème = La Savoie</b>					
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Betteraves au fromage de chèvre		Salade de choux	Bouillon de vermicelles	
15/1	Sauté de dinde	Blanquette de veau		Tartiflette	Poisson à la bordelaise	
au						
19/1	Purée de pois cassés	Pommes vapeur		Salade	Carottes vichy	
	Yaourt nature sucrée	Fruit frais de saison		Matafan aux pommes	Fruit frais de saison	
Goûter						
<i>spécification</i>						
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais	Salade croûtons fromage	Salade de champignons de Paris		Taboulé	
22/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau	Escalope milanaise		Dos de cabillaud beurre blanc	
au	Riz	Petit pois	Purée de choux fleur		Blé aux légumes	
Goûter	Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)	Île flottante		Fruit frais de saison	
<i>spécification</i>	<b>Chandeleur</b>					
Semaine du	Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine sauce légère	Salade de riz		Choux chinois aux lardons sauce grecque	
29/1	Burger de veau	Saucisse de Toulouse	Rôti de porc au jus		Brandade de poisson	
au	Brocolis	Lentilles-Carottes	Haricots verts		Salade 	
2/2						
	Fruit frais de saison	Crème caramel	Fruit frais de saison		Crêpes au sucre	
Goûter						



# École de Marie Immaculée

Mois de

janvier

2024



Bon appétit !

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



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 Marie Immaculée

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 sauce légère		Repas végétarien Velouté de légumes	Carottes râpées
Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Blanquette de poisson
Haricots beurre	Boulgour		Salade	Semoule
				Fromage blanc
Fruit frais de saison	Galette des rois 		Fruit frais 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



# École de Marie Immaculée

Mois de janvier

2024



Bon appétit !

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
			Menu à thème = La Savoie	
Ice berg aux croûtons	Betteraves au fromage de chèvre		Salade de choux	Bouillon de vermicelles
Sauté de dinde	Blanquette de veau		Tartiflette	Poisson à la bordelaise
Purée de pois cassés	Pommes vapeur		Salade	Carottes vichy
Yaourt nature sucrée				
	Fruit frais de saison		Matafan aux pommes	Fruit frais de saison



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 Marie Immaculée

Mois de janvier

2024



Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais	Salade croûtons fromage		Salade de champignons de Paris	Taboulé
Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Escalope milanaise	Dos de cabillaud beurre blanc
Riz	Petit pois		Purée de choux fleur	Blé aux légumes
Fruit frais de saison	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversaire)		Île flottante	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

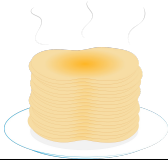


# École de Marie Immaculée

Mois de janvier

2024

Bon appétit !

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
				Chandeleur
Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine sauce légère		Salade de riz	Choux chinois aux lardons sauce grecque
Burger de veau	Saucisse de Toulouse		Rôti de porc au jus	Brandade de poisson
Brocolis	Lentilles-Carottes	-	Haricots verts	Salade
				
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/l (exprimés en SO2)	
lundi	1/1															
	Jour de l'an															
mardi																
	VACANCE															
mercredi																
	VACANCE															
jeudi																
	VACANCE															
vendredi																
	VACANCE															

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						
	Fruit frais de saison														
mardi	Coleslaw sauce légère		X	X			X								X
	estouffade de bœuf	X	X						X						
	Boulgour	X							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
	Fruit frais de saison														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Blanquette de poisson	X	X						X		X	X	X		
	Semoule	X							X						
	Fromage blanc		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									X
	Sauté de dinde	X	X	X		X			X							
	Purée de pois cassés															
	Yaourt nature sucrée		X													
mardi	Betteraves au fromage de chèvre		X				X									X
	Blanquette de veau	X	X				X		X							X
	Pommes vapeur															
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Salade de choux						X									X
	Tartiflette	X	X						X							
	Salade						X									X
	Matafan aux pommes	X	X	X				X		X						
vendredi	Bouillon de vermicelles	X							X							
	Poisson à la bordelaise	X	X						X		X	X	X			
	Carottes vichy	X							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	22/1															
	oieaux et pommes de terre au from	X	X													
	Sauté de bœuf	X	X													
	Riz	X														
	Fruit frais de saison															
mardi	Salade croûtons fromage	X	X	X			X									X
	Paupiette de veau	X	X	X			X				X					
	Petit pois	X									X					
	Pâtisserie maison (gâteau d'anniversai	X	X	X	X			X		X						
mercredi																
jeudi	Salade de champignons de Paris		X				X									X
	Escalope milanaise	X	X	X							X					
	Purée de chou fleur		X													
	Île flottante		X	X				X								
vendredi	Taboulé	X	X				X									X
	Dos de cabillaud beurre blanc	X	X							X		X	X	X		
	Blé aux légumes	X	X							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																
	Soupe de tomates et vermicelles	X															
	Burger de veau																
	Brocolis	X															
	Fruit frais de saison																
mardi	Macédoine sauce légère		X	X			X										X
	Saucisse de Toulouse																
	Lentilles-Carottes	X									X						
	Crème caramel		X	X		X											
mercredi																	
jeudi	Salade de riz	X	X	X			X				X						X
	Rôti de porc au jus	X									X						
	Haricots verts	X									X						
	Fruit frais de saison																
vendredi	Oux chinois aux lardons sauce grecque		X				X										X
	Brandade de poisson	X	X								X	X	X	X			
	Salade						X										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>				
Semaine du					
1/1 au 5/1	Jour de l'an	VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE
<i>spécification</i>	<i>Épiphanie</i>		<i>Repas végétarien</i>		
Semaine du	Pomme de terre tartare	Coleslaw sauce légère		Velouté de légumes	Carottes râpées
8/1 au 12/1	Wings de poulet sauce barbecue	estouffade de bœuf		Pizza au fromage	Blanquette de poisson
	Haricots beurre	Boulgour		Salade	Semoule
	Fruit frais de saison	Galette des rois		Fruit frais de saison	Fromage blanc
<i>spécification</i>				<i>Menu à thème = La Savoie</i>	
Semaine du	Ice berg aux croûtons	Betteraves au fromage de chèvre		Salade de chou	Bouillon de vermicelles
15/1 au 19/1	Sauté de dinde	Blanquette de veau		Tartiflette	Poisson à la bordelaise
	Purée de pois cassés	Pommes vapeur		Salade	Carottes vichy
	Yaourt nature sucrée	Fruit frais de saison		Matafan aux pommes	Fruit frais de saison
<i>spécification</i>					
Semaine du	Potage poireaux et pommes de terre au fromage frais	Salade croûtons fromage		Salade de champignons de Paris	Taboulé
22/1 au 26/1	Sauté de bœuf	Paupiette de veau		Escalope milanaise	Dos de cabillaud beurre blanc
	Riz	Petit pois		Purée de chou fleur	Blé aux légumes
	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520	Err :520
<i>spécification</i>					
Semaine du	Soupe de tomates et vermicelles	Macédoine sauce légère		Salade de riz	Cnoux chinois aux légumes sauce grecque
29/1	Burger de veau	Saucisse de Toulouse		Rôti de porc au jus	Brandade de poisson
2/2	Brocolis	Lentilles-Carottes	-	Haricots verts	Salade

	<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Crème caramel</b>		<b>Fruit frais de saison</b>	<b>Crêpes au sucre</b>
--	------------------------------	----------------------	--	------------------------------	------------------------