



























# École de Cambes

La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et mêmes les graines de certaines variétés !

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
<i>Saturnin</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>André</i> 	<i>Florence</i>	<b>menu des enfants</b> <i>Viviane</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>François Xavier</i> 
<b>Porc sauce moutarde</b>  	<b>Salade verte aux croûtons</b>  		<b>Nems aux légumes</b>	<b>Velouté de légumes</b>  
<b>Brocolis sautés</b>  	<b>Lasagnes</b> 		<b>Poulet croustillant</b>  	<b>Hachis parmentier</b> 
<b>Yaourt local</b>  	<b>ricotta et trévis</b>		<b>Riz cantonnais</b>  	<b>Salade de saison</b>  
<b>Palmier maison</b> 	<b>Salade d'agrumes</b>  		<b>Mangue melba</b> 	<b>Kiwi</b>  



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Préparation maison



Viande de bœuf  
D'origine française

Label rouge



Produit frais,  
Local et de saison

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.























La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

# École de Cambes

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
Repas Végétarien <i>Nicolas</i> 	<i>Ambroise</i>	<i>Immaculée Conception</i>	<i>Pierre Fourier</i>	Repas Végétarien <i>Romarc</i> 
Betterave vinaigrette  	Poisson crème de poireaux 		Saucisse grillée 	Salade tex mex 
Omelette au pomme de terre 	Poêlée de légumes oubliés  		Haricots coco cuisinés 	Burger à la tome 
Salade verte  	Yaourt nature sucré  		Petit suisse 	Frites steak house 
Pain perdu 	Tranche de quatre quart 		Quartiers de pommes 	Compote de pommes  



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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.









La grande famille des courges regroupe par exemple les potirons, courgettes, butternut, citrouille, pâtissons... Légume pauvre en calories, on le cuisine sous de très nombreuses formes, et même les graines de certaines variétés !

## École de Cambes

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
<i>Lucie</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	<i>Gaël</i>
<b>Pomme de terre tartare</b>  	<b>Velouté de champignons</b> 			<b>Moules crème marinière</b> 
<b>Steak haché VBF</b> 	<b>Spaghettis</b> 		<b>REPAS Noël</b>	<b>Pommes frites</b>  
<b>Gratin de choux fleurs</b>  	<b>sauce bolo vege</b>  			<b>Camembert</b> 
<b>Crème vanille</b> 	<b>Yaourt aux fruits</b> 			<b>Poire pochée sauce caramel</b> 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Viande de boeuf  
D'origine française



Label rouge
















Produit frais,  
Local et de saison



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.














## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 29.11 au 03.12		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	Aucun
		lundi	Porc sauce moutarde						X							
Brocolis sautés																
Yaourt local			X													
Palmier maison	X		X													
mardi	Salade verte aux croûtons	X														
	Lasagnes	X														
	ricotta et trévisé		X													
	Salade d'agrumes															
jeudi	Nems aux légumes		X													
	Poulet croustillant										X					
	Riz cantonnais		X													
	Mangue melba	X	X	X												
vendredi	Velouté de légumes															
	Hachis parmentier		X													
	Salade de saison															
	Kiwi															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 06 au 10.12		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
		lundi	Betterave vinaigrette		X											
Omelette au pomme de terre				X												
Salade verte																
Pain perdu	X		X	X												
mardi	Poisson crème de poireaux		X								X					
	Poêlée de légumes oubliés															
	Yaourt nature sucré		X													
	Tranche de quatre quart	X	X	X												
mercredi																
jeudi	Saucisse grillée															
	Haricots coco cuisinés															
	Petit suisse		X													
	Quartiers de pommes															
vendredi	Salade tex mex															
	Burger à la tome	X														
	Frites steak house															
	Compote de pommes															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 13 au 17.12

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	<b>Aucun</b>
lundi	Pomme de terre tartare		X													
	Steak haché VBF															
	Gratin de choux fleurs	X	X													
	Crème vanille		X	X												
mardi	Velouté de champignons		X													
	Spaghettis	X														
	sauce bolo vege															
	Yaourt aux fruits		X													
mercredi																
jeudi	REPAS Noël															
vendredi	Moules crème marinière											X				
	Pommes frites															
	Camembert		X													
	Poire pochée sauce caramel															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef