

Menus du mois de

décembre 2023



SIRP DE

COMPS ET GAURIAC



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Rapé de chou blanc balsamique	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12	Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry	Marengo de veau		Pâtes venitienne végétarienne	Filet de lieu
au	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
8/12	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
10	Tarte aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Salade de mâche et endives,aux croutons aillés	Velouté de pommes de terre
11/12	Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
au	Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	Fricassée de carottes et poireaux
15/12	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
11	Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Tourin à la tomate	Salade de choux chinois		Feuilleté fromage	
18/12	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges	Cœur de merlu		Bœuf Bourguignon	
au	-	Riz		Purée de choux fleur	
22/12	Yaourt aux fruits	Fromage		Fromage	
12	Fruit de saison	Crumble pommes bananes		Fruit de saison	
Goûter					
<b>Vacances de Noël</b>					
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas végétarien</i>
Semaine du	Noël				
25/12					
au					
29/12					
13					
Goûter					



SIRP DE

COMPS ET GAURIAC















Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
			Repas végétarien	
Rapé de chou blanc balsamique  	Crêpe au fromage		Potage parisien  	Carottes rappées  
Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry 	Marengo de veau  		Pâtes venitienne végétarienne 	Filet de lieu
Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées 
Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
Tarte aux pommes 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Île flottante



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf  
D'origine françaiseProduit 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.



# SIRP DE

# COMPS ET GAURIAC




















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		Salade de mâche et endives, aux croûtons aillés	Velouté de pommes de terre
			   	
Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
	 			
Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	Fricassée de carottes et poireaux
  			 	 
Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison
				



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

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



SIRP DE

Mois de

COMPS ET GAURIAC

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Repas végétarien				Repas de Noël
Tourin à la tomate  	Salade de choux chinois  		Feuilleté fromage 	
Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges  	Cœur de merlu		Bœuf Bourguignon    	
-	Riz		Purée de choux fleur	
Yaourt aux fruits	Fromage		Fromage	
Fruit de saison    	Crumble pommes bananes  		Fruit de saison 	



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf  
D'origine françaiseProduit 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.



**SIRP DE**  
Mois de

**COMPS ET GAURIAC**  
décembre 2023



**Bon appétit !**

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié				Repas végétarien
Noël				



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









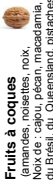






Indication géographique protégée

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, noixettes, 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	4/12															
	Rapé de chou blanc balsamique		X	X			X									X
	Assée de haut de cuisse de poulet au	X					X		X							
	Riz	X							X							
mardi	Fromage		X													
	Tarte aux pommes	X	X	X				X								
	Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Marengo de veau	X								X						
mercredi	Carottes	X							X							
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
								X								X
jeudi																
		X	X							X						
			X													
			X			X		X								
	Potage parisien	X								X						
vendredi																
	Pâtes venitienne végétarienne	X	X	X						X						
	Yaourt		X													
	Fruit de saison															
vendredi																
	Carottes rappées						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, 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	11/12															
	Taboulé	X	X	X			X	X								X
	Tortilla fromage		X	X												
	Julienne de légumes de saison	X							X							
	Petit suisse		X													
	Fruit de saison															
mardi	Céleri rave		X	X			X		X							X
	Crêpe de pomme de terre et poisson										X	X	X			
	« Façon Brandade »		X													
	Fromage		X													
	Crème dessert au caramel	X	X	X		X										
mercredi		X									X	X	X			
		X							X							
			X													
jeudi	Salade de mâche et endives,aux croustons	X					X									X
	Longe de porc braisé	X							X							
	Purée de pois cassés															
	Fromage blanc		X													
	Poire au chocolat							X								
vendredi	Velouté de pommes de terre	X	X						X							
	Burger de veau	X							X							
	Fricassée de carottes et poireaux	X							X							
	Fromage		X													
	Pâtisserie maison	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	18/12															
	Tourin à la tomate						X									X
	Carry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges										X	X	X			
	-	X							X							
			X													
	Fruit de saison	X	X					X								
mardi	Salade de chou chinois	X							X							X
	Cœur de merlu	X	X				X									
	Riz															
	Fromage		X													
	Crumble pommes bananes															
								X								X
mercredi																
		X	X													
jeudi	Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
	Bœuf Bourguignon	X									X					
	Purée de chou fleur	X	X								X					
	Fromage		X													
	Fruit de saison															
vendredi																



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	25/12														
	Noël														
mardi		X	X	X		X				X					
		X	X				X			X					
		X								X					
			X												
mercredi							X								X
												X	X	X	
			X												
			X												
		X	X	X				X							
		X	X				X								
jeudi		X	X				X								
		X	X							X					
		X								X					
			X												
vendredi		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



décembre

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Rapé de chou blanc balsamique	Crêpe au fromage		Potage parisien	Carottes rappées
4/12 au 8/12	Fricassée de haut de cuisse de poulet au curry	Marengo de veau		Pâtes venitienne végétarienne	Filet de lieu
N°	Riz	Carottes		-	Pommes de terres rissolées
10	Fromage	Petit suisse		Yaourt	Fromage
	Tarte aux pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	Île flottante
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Taboulé	Céleri rave		Salade de mâche et endives,aux croustons aillés	Velouté de pommes de terre
11/12 au 15/12	Tortilla fromage	Ecrasé de pomme de terre et poisson		Longe de porc braisé	Burger de veau
N°	Julienne de légumes de saison	« Façon Brandade »		Purée de pois cassés	fricassée de carottes et noiraux
11	Petit suisse	Fromage		Fromage blanc	Fromage
	Fruit de saison	Crème dessert au caramel		Poire au chocolat	Pâtisserie maison
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Tourin à la tomate	Salade de choux chinois		Feuilleté fromage	
18/12 au 22/12	Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouges	Cœur de merlu		Bœuf Bourguignon	
N°	-	Riz		Purée de choux fleur	
12	Yaourt aux fruits	Fromage		Fromage	
	Fruit de saison	Crumble pommes bananes		Fruit de saison	
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas végétarien</i>
Semaine du					
25/12 au 29/12	Noël				
N°					
13					