

Menu de janvier 2026



PETIT-BOURG

Le saviez-vous ?



La galette des rois ne vient pas du Moyen Âge mais de l'Antiquité romaine, où un gâteau servait déjà à désigner un roi d'un jour grâce à une fève cachée.

Au fil des siècles, cette coutume a été récupérée par la tradition chrétienne pour célébrer l'Epiphanie, puis transformée en la galette que l'on connaît aujourd'hui, notamment en France à partir du Moyen Âge.

En résumé : les Romains ont lancé l'idée, la tradition chrétienne l'a adaptée, et la France l'a popularisée.

MENU DE JANVIER 2026

BIEN MANGER. C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !!!

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
(05) CAROTTE BOEUF BOURGUIGNON PÂTES COUPELLES DE FRUITS	(06) CHOU SAUTÉ DE PORC POIS BLANC À LA TOMATE PASTÈQUE	(08) FROMAGE HARICOT ROUGE FARINE DE MANIOC	(09) PAMPLEMOUSSE POISSON FRIT RIZ ET LÉGUMES BISCUIT
(12) LAITUE SAUCISSE DE POULET HARICOTS VERTS POMME	(13) TOMATE COLOMBO DE COQ RIZ BLANC YAOURT	(15) BETTERAVES GRATIN DE LÉGUMES	(16) CONCOMBRES MORUE BANANE JAUNE POIRE
(19) CAROTTE STEAK HACHÉ PPDT MELON	(20) MAÏS MERGUEZ PÂTES À LA TOMATE COUPELLE DE FRUIT	(22) SARDINES TAPOLUÉ DE LÉGUMES BANANE DESSERT	(23) CAROTTE COURT-BOUILLON DE POISSON RIZ CRÉOLE CRÈME DESSERT
(26) HARICOTS VERTS SAUTÉ D'AGNEAU SALADE DE RIZ KIWI	(27) GIRAUMON COUSCOUS DE POULET SEMOUT GÂTEAU	(29) TOMATE SALADE DE LÉGUMES PÂTES	(30) MACÉDOINE QUEUES DE PORC DOMPRÉS ET HARICOT ORANGE

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
* Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.
* La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
* Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

📞 0590 38 05 02

📞 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Menu de décembre 2025



MENU DE DÉCEMBRE 2025

Bien manger, c'est l'affaire de tous !!!

Le saviez-vous ?

L'un des minéraux clés trouvés dans les pois d'Angole est le potassium. Il est peut-être mieux connu comme un vasodilatateur, qui est capable de réduire la constriction des vaisseaux sanguins et ainsi abaisser la pression artérielle. Pour les personnes souffrant d'hypertension ou à risque élevé de maladie cardiovasculaire, l'ajout de pois d'Angole à votre alimentation quotidienne ou hebdomadaire est une sage décision.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 MAÏS EMINcé DE VOLAILLE DOMPRÉS AUX LÉGUMES PETIT-SUISSE	2 GIRAUMON RÂPé EMINcé DE POEUF PÂTÉ AU FROMAGE COUPELLE DE FRUIT	4 FROMAGE LENTILLES RAISINS	5 CONCOMBRE CHIQUETAILLE DE MORUE BANANES JAUNES CRÈME DESSERT
8 CAROTTES RÂPÉES STEAK HACHÉ POIS CASSÉS GÂTEAU	9 CHOU COLOMBO DE CARRI RIZ ORANGE	11 SARDINE GRATIN DE LÉGUMES PDT ET POËLÉE ASIATIQUE MELON	12 BETTERAVE COUSCOUS DE POISSON COMPOTE DE POMME
15 MAÏS PDT ROUGAIL DE SAUCISSES BANANE	16 TOMATE JAMBON DE NOËL PROCOLI VAPEUR GÂTEAU	18 THON PÂTÉ VÉGÉTARIENNE MANDARINE	19 BOUDIN RÂGOUT DE PORC RIZ ET POIS D'ANGOLE GÂTEAU

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
* Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.
* La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
* Les fruits au sirop sont servis sans sucre.



A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

0590 38 05 02

0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Menu de novembre 2025



MENU

Mois De Novembre 2025



LE SAVIEZ-



Confiture d'ananas

1kg de chair d'ananas
600 g de sucre
jus d'1 citron
1 + 1/2 gousses de vanille

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
3	Mais Wings Haricot vert Compote de Pomme	4	Betterave Cordon bleu PPDT Banane	6	Carotte Sauté de veau Riz au Epinard Yaourt
10	Betterave Saucisse volaille Lentille Yaourt	11	ARMISTICE	13	Tomate Colombo de poulet Riz Raisin
17	Carotte Emincé de Porc Purée de pois cassé ^Y Crème dessert	18	Concombre Poulet Dombré Fromage	20	Chou carotte Tripe à la tomate PDT Gâteau
24	Betterave Côte de porc Petit-pois carotte Gâteau	25	Laitue Paupiette de dinde Pâte Flan	27	Macédoine Couscous Poulet Semoule Compote

Informations produits

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle 
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle 

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnelles.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP



97170 Petit-Bourg

Menu du mois d'octobre 2025


PETIT-BOURG
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

MENU

MOIS D'OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01	02	Carotte râpée Emincé de porc Purée de PDT Gâteau	03 Concombre Poulet Basquaise Spaghetti Yaourt
06 Maïs Cordon bleu Haricot blanc à la tomate Crème dessert	07 Fromage Couscous poulet Semoule orange	VOIR TABLEAU	10 Macédoine de légume Paupiette Lentille Coupelle de fruit
13 Carotte et giraumont au miel Sauté de porc caramélisé au miel Pâtes Yaourt	14 Betterave Emincé de bœuf Pois cassé Banane dessert	16 Fromage Salade de poyo Biscuit	17 Laitue Banane Jaune Morue Melon

Informations produits

- L'origine des viandes est identifiée selon la réglementation en vigueur. **UE France**
- Les préparations et denrées contenant des allergènes seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle. 
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle. 

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes et racines pays seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- Les fruits au sirop et desserts aux fruits sont garantis sans sucres ajoutés.
- Une portion de pain est servie pour chaque rationnaire.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP



97170 Petit-Bourg

Menu de septembre 2025

MENU

Mois De septembre 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 Rillette de thon Steak haché Pâtes Yaourt au fruits	2 Betterave Sauté de bœuf Poêlé légume meridionales Coupelle de fruits	4 Maïs Emincé poulet Riz aux épinard Compote de pomme	5 Haricot vert chiquetaille de morue Banane jaune Flan
8 Fromage Pâte bolognaise Coupelle de fruits	9 Carotte râpées Sauté de dinde Lentille Orange	11 Macédoine Sauté de porc Haricot vert Madeleine	12 Concombre Dorade Riz créole Fromage blanc aromatisé
15 Camembert Colombo de poulet Riz Raisins	16 Laitue Saucisse PDT Palmier	18 Betterave Queue de porc Dombré haricot rouge Flan	19 Asperge Marlin sauce créole Racines: igname Yaourt
22 Miette de morue Pâte à la carbonara Pomme	23 Concombre Cordon bleu Choux fleur Compote de banane	25 Salsifis Couscous d'aneau Fromage emmental	26 Haricot vert Morue à l'oignon Giraumonade Crème dessert
29 Asperge Ragout de bœuf PDT /Carotte Petit gervais	30 Fromage emmental Cuisse de poulet fumé Poêlée de légume asiatiques		

RESTAURATION SCOLAIRE

LE SAVIEZ-VOUS?

tartelette à la fraise

- 6Fonds de tartelettes
- 6Belles fraises
- 2Petites meringues
- 30cl Crème fleurette très froide
- 3cull. à soupe Sucre glace

Informations produits

L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
Les plats végétariens seront signalés par le sigle V.
Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle BI.

Informations importantes

Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnalières.
Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg 

Rentrée scolaire 2025 : Informations pratiques pour les familles

La Ville de Petit-Bourg accompagne les familles pour cette nouvelle rentrée scolaire, marquée par l'accueil de plus de 2 000 élèves dans les écoles du territoire (chiffre définitif communiqué à la mi-septembre).

1. Nouveautés dans les

établissements scolaires

- Ouverture d'une nouvelle classe à l'école **MAYEKO Massina**.
- Plusieurs écoles ont été **renommées** récemment :
 - École maternelle de Carrère → **École Fleurette VAR**
 - École primaire de Pointe-à-Bacchus → **École Primaire Mariani MAXIMIN**
 - École maternelle de Pointe-à-Bacchus → **École Eva GAMYR COQUIN**

La **garderie du matin et du soir** ainsi que l'encadrement de la pause méridienne sont assurés directement par les associations partenaires.

2. Inscriptions à la cantine scolaire

Les inscriptions étaient ouvertes du 7 juillet au 22 août 2025. **Une session de rattrapage sera proposée à partir du 8 septembre 2025.**

Les dossiers peuvent être envoyés par mail à : ☐ restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

Départ d'un élève

Les parents doivent impérativement informer le service de restauration en cas de départ :

- vers une autre commune
- hors du département

☐ Cette démarche est essentielle afin de mettre à jour les

dossiers et d'éviter toute facturation auprès du Trésor Public.

Paiement de la restauration

Le premier paiement s'effectue uniquement au guichet lors du retrait des cartes. Par la suite, les familles pourront régler en ligne (identifiants et mot de passe à demander lors du premier paiement).

Contrôle des cartes de cantine

À partir d'octobre 2025 :

- un contrôle mensuel systématique des cartes sera effectué ;
- aucun enfant ne pourra être accueilli sans carte à jour.

Ces mesures visent à améliorer l'organisation du service, garantir l'équité entre les usagers et renforcer la collaboration avec les familles.

Menus et informations pratiques

- Le menu de la cantine sera disponible chaque mois sur le site de la Ville (sous réserve de modifications).

Horaires du bureau des inscriptions et paiements

- Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7h30 – 13h
- Mercredi : 8h00 – 12h00



Bonne Rentrée **2025>2026**

Aux **élèves**, aux **parents d'élèves**
& à l'ensemble du **personnel scolaire**

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS AFIN DE PRÉPARER UNE BONNE RENTRÉE SUR LE SITE DE LA VILLE
www.ville-petitbourg.fr

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Pré-inscription restauration scolaire 2025 – 2026

Ouverture de la campagne de pré-inscription pour l'adhésion à la restauration scolaire 2025-2026.

Les modalités d'inscription

Les inscriptions se tiendront du 7 juillet ou 22 août 2025, soit :

- par mail (restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr)
- sur place au guichet ou boite aux lettres (rue Etienne PORTECOP)

Tout dossier incomplet ou illisible ne sera pas traité.

La marche à suivre:

- 1. télécharger le kit d'inscription sur le site de la ville (voir plus bas)
- 2. Fournir les pièces justificatives demandées, le récépissé du règlement intérieur et l'attestation de décharge de responsabilité signés
- 3. Dossier complet à déposer au guichet (rue Etienne PORTECOP)

Les Tarifs :

Établissement	Revenu des parents	Prix mensuel de la carte
Primaire	<800 euros Entre 800 et 1500 euros >1500 euros	24 euros 30 euros 40 euros

Cliquer ici pour consulter la [Délibération du 29.03.2007 portant modification du prix des repas à la cantine scolaire – CDE](#)

INFORMATIONS RESTAURATION SCOLAIRE 2025 - 2026



Chers parents,

Afin de finaliser le bilan financier de l'année 2024-2025 de la restauration scolaire, nous vous prions de bien vouloir procéder à la régularisation de la cantine **avant le vendredi 4 juillet 2025.**

En cas d'absence de paiement de votre part,
votre enfant ne sera pas réinscrit pour la rentrée
2025-2026.

Si vous êtes à jour de vos paiements, ne pas tenir compte de cette note.

Service Restauration Scolaire:

Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Tél. 0590 25 87 39

restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

horaires : lundi au vendredi - 7h30 à 12h30



Scannez pour accéder
au portail famille

* A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

horaires : lundi au vendredi – 7h30 à 12h30

KIT D'INSCRIPTION RESTAURATION SCOLAIRE

[Formulaire de pré-inscription de restauration scolaire 2025-2026](#)

[Attestation de décharge de responsabilité – restaurant scolaire](#)

[Règlement intérieur de la cantine Petit-Bourg](#)

[Récépissé règlement intérieur de la cantine](#)



Semaine du goût 2023 – Opération « Ti Dèj a Tibou »





Menu du mois de juin 2025

MENU

Mois De Juin 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 Betterave Purée Agneau Poire au sirop	2 Pâte de volaille Chou-fleur Cordon bleu Gâteau	3 Comcombre/Sardine Pois cassé Emincé de boeuf Raisin	4 Haricot vert Patate douce Poisson Orange
5 Pente-côte	6 Haricot vert Sémoule Couscous agneau Yaourt	7 Mais Petit-pois et carotte Steak haché Gâteau	8 Légumes de légumes Riz Morue Clémentine
9 Betterave Pâte Carbonara Coupelle	10 Chou Haricot vert et carotte Pilon Gâteau	11 Carotte râpée Lentille Saucisse Yaourt	12 Fromage emmental Madère Poisson Melon
13 Betterave Purée Jambon Gâteau	14 Légumes de légume Riz + Haricot rouge Emincé de boeuf Coupelle de fruit	15 Pâte de volaille Chou-fleur Paupiette de dinde Yaourt	16 Concombre Banane plantain Poisson acoupa Gâteau
17 Haricot vert Pâte à la bolognaise	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32

LE SAVIEZ-

Mousse au fruit de la passion

5 Feuille de gélatine
100g de sucre
10 Fruits de la passion
4 Jaunes d'oeuf
300g de crème fouettée
Cannelle

Informations pratiques

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle V.
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle B.

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des matières premières.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, ignames, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

0590 38 05 02

0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Menu du mois de mai 2025

MENU

Mois De Mai 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
5 Maïs Haricot vert/carotte Cordon bleu Fromage blanc	6 Sardine Riz Poulet curry Banane dessert	8 <i>Fête de la victoire</i>	9 Fromage à pâte molle Igname Poisson Gâteau
12 Sardine Petit-pois carotte Côte de porc Compote de pomme	13 Betterave Pâte alimentaire Egrainé de bœuf yaourt au fruit	15 Macédoine de légumes Lentille Emincé de dinde Eclair	16 Mais Banane Morue Coupelle de fruits
19 Thon Pois cassé Emincé de bœuf Raisin	20 Betterave Carotte / Chou Wings Coupelle de fruits	22 Carotte Haricot blanc Sauté d'agneau Crème dessert	23 Tomate Riz Sauté de porc Madelaine
26 Mais Purée de PDT Steak Palmer	27 <i>Abolition de l'esclavage</i>	29 <i>Ascension</i>	30 Giraumon Haricot rouge Poisson Pomme red
3 <i>LE SAVIEZ-</i> Confiture d'ananas 1kg de chair d'ananas 600 g de sucre jus d'1 citron 1 + 1/2 gousses de vanille	27	29	30

Informations pratiques

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle V.
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle E.

Informations réglementaires

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnages.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madré, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

RESTAURATION SCOLAIRE

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

0590 38 05 02

0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Menu du mois de mars 2025



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

DEPARTEMENT DE LA GUADELOUPE
VILLE DE PETIT-BOURG
CAISSE DES ÉCOLES

MARS 2025

Fruit / Légume du mois



INFORMATIONS IMPORTANTES:
 * Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des règles d'hygiène réglementaires.
 * Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
 * Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction de la disponibilité des denrées et des contraintes du marché.

MENUS

(Validé par la Commission Menu du JJ/MM/AAAA)

Ce mois-ci, on mange quoi?



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3 LUNDI GRAS	4 MARDI GRAS	6 LES CENDRES	7 Thon Pâte alimentaire Poulet cuisse Raisin
10 Chou/Carotte Haricot vert/ carotte Cordon bleu Coupelle de fruits	11 Carotte Haricot blanc Sauté d'agneau Crème dessert	13 Friand au fromage Riz Sauté de bœuf Madeleine	14 Concombre Igname Morue Yaourt
17 Laitue Riz Blanc de poulet au curry Palme	18 Friand au jambon Banane plantain Queue de porc Clémentine	20 Fromage Haricot vert Emincé de dinde Coupelle de fruit	21 Papaye Haricot rouge Poisson Pomme red
24 Salade mixte Riz / Pôlé asiatische Viande de chèvre Orange	25 Camembert Pôle méridional Cuisse de poulet fumé	27 Pâte de volaille Chou-fleur Rôti de dinde Melon	28 Comcombre / Sardine Riz Poisson Coupelle de fruit
31 Miette de morue Ratatouille de légume Pilon de poulet Kiwi			



Et n'oublie pas... Pour être en forme mange au moins 5 fruits et légumes par jour!

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



[Portail Famille](#)

Menu du mois de janvier 2025

MENU			
Mois de Janvier 2025			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Maïs Haricot vert Omelette Coupelle de fruit	Carotte Pâte à l'italienne Steak Flan	Betterave Riz Ragoût Melon	Macédoine Madère Blaff de poisson Yaourt
Maïs Purée de PDT Jambon Madeleine	Salade mexicaine Lentille Côte de porc Raisin	Papaye Riz créole Colombo de cabris Petit-suisse	Chou rouge Haricot rouge Poisson Frit Orange
Chou Pois blanc à la tomate Cordon bleu Pomme	Chou/carotte Lentille Croutille de poulet Compote de pomme	Giraumon Dombré Queue de porc Yaourt	Thon Jardinière de légumes Poisson frit Crème dessert
Sardine Giraumonade Emincé de dinde Poire	Friand au fromage Haricot vert/carotte Emincé de boeuf Gâteau	Betterave/maïs Pâte Paupière de dinde Pastèque	Chou /carotte Riz à la morue Fromage blanc

LE SAVIEZ-

Quenette

/Le quenettier est un arbre fruitier originaire du Mexique et de la Colombie. Il appartient à la famille des Sapindacées. Il est indigène ou naturalisé dans un vaste domaine intertropical américain comprenant l'Amérique centrale, la Colombie, le Venezuela, le Suriname et les Antilles.

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexé joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle V.
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle E.

Informations product

Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.

- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP
97170 Petit-Bourg

Menu du mois de décembre 2024



DECEMBRE 2024

Fruit du mois : groseille



Il possède de multiples vertus car il contient fer, calcium, magnésium, phosphore, vitamines C, B1, B2, B3, provitamine-A. Ses propriétés diurétiques, dépuratives, diététiques, énergisantes et anti oxydantes ont une action bénéfique sur le stress, la toux, l'hypertension, les troubles urinaires et l'alcoolémie



INFORMATIONS IMPORTANTES:

- * Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
- * Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
- * Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- * La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- * Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

MENUS

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 Maïs Saucisse de poulet Purée de PDT Gâteau	3 Haricot vert Court-bouillon de poisson Riz haricot rouge Banane ou friand	5 Thon Couscous de poulet Semoule Yaourt	6 Carotte râpé Emincé de bœuf Lentille consommé Pruneau sirop
9 Fromage Jambon Haricot vert Compote de fruit	10 Melon Riz au poulet Flan	12 Betterave Poisson au four Ignane Gâteau	13 Concombre Chicktail de morue Banane jaune Yaourt
16 Maïs Croutille de poisson Pois cassé Yaourt aux fruits	17 Friands Sauté de dinde Pâte à l'italienne Mandarine	19 Betterave Poisson au four Ignane Banane dessert	20 Jambon Noël Ragout de porc Riz et pois d'angole Bûche
30			

Bien manger... C'est l'affaire de tous!

De moins à Fruits et Légumes par jour

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

0590 38 05 02

0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

Menu du mois de novembre 2024



PETIT BOURG
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA CÔTE D'OR




LE SAVIEZ-VOUS?

Abricot pays

Très peu calorique (50 calories / 100g de pulpe), l'abricot pays est très riche en carotène, magnésium, potassium et vitamines B6, B9 et A. Toutes les parties de l'arbre auraient des propriétés médicinales et insecticides.

MENU

Mois de Novembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04 Thon Purée de PDT Saucisse de volaille Biscuit	05 Betterave Haricot vert Escalope de poulet Pastèque	07 Maïs Riz épinard Paupiette de dinde Coupelle de fruit	08 Concombre Steak Lentille Crème dessert
11 Carotte Emincé de dinde PDT à la vinaigrette Mandarine	12 Betterave Curry de poisson Riz orange	14 Sardine Emincé de bœuf Pâte espagnole banane	15 Carotte Cordon bleu haricot vert Yaourt
18 Friand paupiette veau Giraumonade Biscuit	19 Chou Sauté de porc Pois blanc Coupelle de fruit	21 Macédoine Poisson au curry Riz blanc Raisin	22 Betterave Bolognaise Pâte Melon
25 Maïs Croûtille de poulet Pois cassé Yaourt	26 Chou rouge Pilon de poulet Pâte à l'italienne Banane dessert	28 Maïs/Betterave Rôti de porc Haricot vert/Carotte Petit suisse	29 Concombre Couscous de poisson Madère friand coco




RESTAURATION SCOLAIRE

Informations pratiques

L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
Les plats végétariens seront signalés par le sigle V.
Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle B.

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

📞 0590 38 05 02

📞 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg 

Restauration scolaire : Récupération des cartes

INFORMATIONS RESTAURATION SCOLAIRE : RÉCUPÉRATION DES CARTES



Vous avez préalablement procédé à l'inscription de votre enfant à la restauration scolaire. Nous vous informons que vos cartes de cantine sont disponibles et pourront être récupérées après paiement, soit par CB ou en espèces (**pas de chèque**).

La récupération des cartes se fera à la restauration scolaire: Rue Etienne PORTECOP 97170 Petit-Bourg, à partir du 1 octobre 2024, le lundi, le mardi et le jeudi de 7h00 à 13h00, le mercredi et le vendredi de 8h à 13h.

LES DATES DE PAIEMENT

Les paiements au guichet devront être fait **entre le 1 et le 25 de chaque mois**. Les paiements sur le site internet: www.petitbourg.portail-familles.com (voir QR code ci-dessous), **entre le 1 et le 24 de chaque mois**. Votre identifiant et votre mot de passe de connexion se trouvent sur votre première facture.

CONTRÔLE DES CARTES

Pour une gestion efficace du service, un contrôle des cartes sera effectué en début de chaque mois.

A partir **du 7 octobre 2024**, pour toutes cartes non à jour, la direction se verra contraint de ne pas accepter votre enfant à la cantine et ce jusqu'à nouvel ordre.

Comptant sur votre compréhension,
La Direction de la Restauration Scolaire

Service Restauration Scolaire:

Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Tél. 0590 25 87 39

restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

Horaires :
lundi, mardi et jeudi de 7h à 13h
mercredi et vendredi de 8h à 13h



Scannez pour accéder
au portail famille

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 25 87 39



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg



restauration.scolaire@ville-petitbourg.fr

Menu du mois d'octobre 2024

MENU

MOIS D'OCTOBRE 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01 Macédoine saucisse Nuggets végétariens Gratin de patates douces Gâteau	03 Haricots verts Colombo de poulet Riz créole pastèque	04 Chou et carotte Brandade de morue Haricots rouges consommés Poire	
07 Betterave Emincé de bœuf Jardinière de légumes Yaourt aux fruits	08 Concombre Riz Morue Petit-suisse	10 Sardine Sauté de porc Pâte au fromage Banane dessert	11 Salade variée Poisson frit Pois cassé Crème dessert
14 Macédoine de légumes saucisse de poulet Purée de PDT Raisin	15 Jambon Steak végétarien Gratin de légume Gâteau	17 Haricots verts Stoufada de bœuf Salade de carotte Banane dessert	18 Tomate Poisson au four Riz au légumes yaourt nature
21 Carottes râpées Croustille de poulet Lentille consommées Flan	22 Tomate Couscous côte de porc Sémoule Compote de pommes	24 Giraumont râpé Bolognaise Pâtes Pomme	25 Laitue Court-bouillon de poisson Riz Orange
28 Chou rouge Omelette Haricots vert Petit-suisse	29 Thon Steak haché Pois blanc Gâteau	30 Macédoine et fromage Sauté de dinde Sémoule Raisins	

Informations produits

L'origine des viandes est identifiée selon la réglementation en vigueur. **UE France**
Les préparations et denrées contenant des allergènes seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
Les plats végétariens seront signalés par le sigle.
Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle.

Informations importantes

Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
Les légumes et racines pays seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
Les fruits au sirop et desserts aux fruits sont garantis sans sucres ajoutés.
Une portion de pain est servie pour chaque rationnaire.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg

Menu du mois de septembre 2024



LE SAVIEZ-VOUS?


La Mangue

La mangue est pourvue en pro-vitamine A, la bêta-carotène (4 000 microgrammes / 100g), pigment qui intervient dans la vision des couleurs. Ainsi la mangue prévient la dégénérescence des photorécepteurs et donc la DMLA qui touche les personnes âgées.

La mangue est excellente pour les yeux.

MENU

Mois de septembre 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 Betterave Pilon de poulet Riz Crème dessert	3 Mais Paupiette de veau Printanière de légumes Coupelle de fruits	5 Jambon Emincé de dinde Harcots verts Gâteau	6 Cocombre Court-bouillon de poisson Riz Yaourt aux fruits
9 Sardine Bolognaise Pâte Yaourts	10 macédoine de légumes Emincé de dinde Carottes à la vinaigrette Flan	12 Betterave Queue de porc Dombré et haricot rouge raisin	13 Fromage Court-bouillon de poisson Riz Compote
16 Mais Steak haché Printanière de légumes Crème dessert	17 Haricot vert Poulet frit aux oignon Bananes jaunes Yaourt	19 macédoine de légume saucisses de volaille Purée de PDT Gâteau	20 Betterave Riz à la morue Coupelle de fruits
23 Thon Couscous d'agneau Sémoule Petit suisse	24 Haricot vert Croustille de poulet Courgettes Gâteau	26 Mais Bœuf bourguignon Salade de PDT Yaourt	27 Macédoine de légumes Gratin de poisson Pois cassés Gâteau
30 Betterave Emincé de dinde Haricots verts choux fleurs compote de pomme			

Informations pratiques

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiquées sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle .
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle .

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PBT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madré, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- La provenance des viandes est indiquée conformément la réglementation.
- Les fruits au sirop sont garantis sans sucres ajoutés.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP
97170 Petit-Bourg