



Menu de mai 2026



MENU DE MAI 2026

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

Malanga



Préparation d'accras malanga :

Ingrédients :

- 250g de malanga
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, piment, persil
- 1 cube de bouillon (type Maggi)
- 100g de farine
- 5g de levure chimique

Préparation :


- Epluchez et râpez le malanga.
- Mixez l'oignon, l'ail, le piment, le persil et le cube de bouillon.
- Mélangez le malanga râpé, le mélange mixé, la farine et la levure.
- Faire frire dans de l'huile
- Égoutter sur du papier absorbant


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 MACÉDOINE POMMES DE TERRE SAUCISSE DE VOLAILLE GÂTEAU	5 HARICOTS VERTS COUSCOUS POULET COMPOTE DE BANANE	7 PETTERAVE PÂTE VÉGÉTARIENNE MELON	8 VICTOIRE 1945
11 SARDINE HARICOTS VERTS + CAROTTE EMINCÉ DE BOEUF FLAN	12 PETTERAVE RIZ BLANC COLOMPO DE CAPRIT BANANE DESSERT	14 ASCENSION	15 VACANCES
18 FROMAGE STEACK HACHÉ POIS CASSÉ MELON	19 LAITUE COLOMPO DE POULET RIZ DE CRÉOLE FLAN	21 THON POMMES DE TERRE CAROTTES. HARICOTS VERTS BANANE DESSERT	22 CONCOMBRE QUEUE DE PORC + CHOU IGNAME FROMAGE BLANC
25 PENTECÔTE	26 VACANCES	28 MÂÏS PÂTES VÉGÉTARIENNES OMELETTE MANDARINE	29 THON GIRAUMONADE CROUSTILLE DE POULET 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 d'avril 2026



MENU D'AVRIL 2026

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

Recette du Calalou



- 1 lot de crabes
- 3 lots de feuilles de madères (peut être remplacées par des épinards)
- 100g de poitrine fumée
- 2 queues de porc
- 10gombos (facultatifs)
- 2 oignons
- du sel
- du persil
- du thym
- des cives
- 1 piment
- 2 feuilles de bois d'inde

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		02 THON TAPOULÉ VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	
20 HARICOT VERT EGRÉNÉ DE BOEUF PÂTE ALIMENTAIRE CLÉMENTINE	21 BETTERAVE CROUSTILLE DE POULET POIS BLANC CRÈME DESSERT	23 CAROTTE RIZ+MORUE VÉGÉTARIEN YAOURT	24 GIRAUMONRÂPÉ EMINCÉ DE DINDE DOMBRÉ COUPELLE DE FRUIT
27 CAROTTE SAUCISSE PPDT FLAN	28 MAÏS COQ DÉCOUPÉ PÂTE AU FROMAGE MELON	30 CHOU OEUF HARICOT VERT GÂTEAU	

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences règlementaires 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 mars 2026




MENU DE MARS 2026

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
2 CAROTTE ET CHOU SAUCISSE DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE	3 LAITUE EMINCÉ DE BOEUF POIS BLANC À L'ESPAGNOLE BANANE	5 MELON TABOULÉ VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	6 HARICOT VERT COURT-BOUILLON DE POISSON RIZ CRÉOLE ORANGE
9 BETTERAVE OMELETTE HARICOT VERT COUPELLE DE FRUITS	10 GIRAUMON PÂTES CARPONARA GÂTEAU	12 MI-CARÊME	13 LAITUE QUEUES DE PORC DOMBRÉS ET HARICOT ROUGE MANDARINE
16 THON BOEUF BOURGUIGNON PÂTES AU FROMAGE POIRE	17 CONCOMBRE PILON DE POULET FRIT À L'OIGNON GIRAUMONADE GÂTEAU	19 FRIAND RIZ VÉGÉTARIEN YAOURT	20 TOMATE POISSON FRIT POIS CASSÉS PASTÈQUE
23 MACÉDOINE COQ ROUSSE FAÇON GRAND-MÈRE RIZ ET ÉPINARDS GÂTEAU	24 SALADE MEXICAINE CÔTE DE PORC PATATE DOUCE YAOURT	26 MAÏS PÂTES VÉGÉTARIENNES MELON	27 BETTERAVE CHIQUETAILLE DE MORUE BANANE JAUNE COMPOTE DE POMME
30 CHOU WINGS PURÉE DE BROCOLIS POMME	31 CAROTTE RAGOÛT DE BOEUF RIZ ET HARICOT ROUGE FLAN		

Et n'oublies pas... Pour être en forme, tu dois manger au moins 5 fruits et légumes par jour !



* 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 février 2026



MENU DE FÉVRIER 2026

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



Pourquoi il est important de bien manger ?

« Une alimentation variée et équilibrée, associée à une activité physique régulière donne à l'enfant une sensation de bien-être, et l'aide à rester en bonne santé. En effet, les aliments apportent l'énergie nécessaire au fonctionnement quotidien de l'organisme et permettent au corps de se développer, de se renforcer et d'évoluer. C'est pourquoi il est important de surveiller ce que l'on mange dès le plus jeune âge, tant en termes de quantité que de qualité. »

Source : ameli.fr

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 BETTERAVE SAUTÉ DE PORC POIS BLANC COUPELE DE FRUIT	03 CAROTTE BOEUF PICADILLO CUBAIN RIZ MEXICAIN PASTÈQUE	05 FROMAGE LENTILLE YAOURT	06 MAÏS TRIPES POMMES DE TERRE ORANGE
09 VACANCES	... VACANCES	... VACANCES	20 VACANCES
23 FROMAGE STEACK HACHÉ POIS CASSÉ MELON	24 LAITUE COLOMBO DE POULET RIZ DE CRÉOLE FLAN	26 THON POMMES DE TERRE CAROTTES. HARICOTS VERTS BANANE DESSERT	27 CONCOMBRE QUEUE DE PORC + CHOU IGNAME FROMAGE BLANC

* 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 janvier 2026



PETIT-BOURG

MENU DE JANVIER 2026

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

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'Épiphanie, 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.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05 CAROTTE ROEUF BOURGUIGNON PÂTES COUPELLES DE FRUITS	06 CHOU SAUTÉ DE PORC POIS BLANC À LA TOMATE PÂTÈQUE	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 COLOMPO 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 TABOULÉ DE LÉGUMES BANANE DESSERT	23 CAROTTE COURT-POUILLON DE POISSON RIZ CRÉOLE CRÈME DESSERT
26 HARICOTS VERTS SAUTÉ D'AGNEAU SALADE DE RIZ KIWI	27 GIRAUMON COUSCOUS DE POULET SEMOULE GÂTEAU	29 TOMATE SALADE DE LÉGUMES PÂTES	30 MACÉDOINE QUEUES DE PORC DOMBRÉS 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



PETIT-BOURG



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 DOMBRÉS AUX LÉGUMES PETIT-SUISSE	2 GIRAUMON RÂPÉ EMINCÉ DE POEUF PÂTES 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 GÂTEU	9 CHOU COLOMBO DE CABRI 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 BROCOLI VAPEUR GÂTEAU	18 THON PÂTE VÉGÉTARIENNE MANDARINE	19 BOUDIN RÂGOUT DE PORC RIZ ET POIS D'ANGOLES 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



PETIT-BOURG
REPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

MENU




RESTAURATION
SCOLAIRE

Mois De Novembre 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 Mais Wings Haricot vert Compote de Pomme	4 Betterave Cordon bleu PPDT Banane	6 Carote Sauté de veau Riz au Epinard Yaourt	7 Comcombre Chiquetail de morue Banane Jaune Gâteau
10 Betterave Saucisse volaille Lentille Yaourt	11 ARMISTICE	13 Tomate Colombo de poulet Riz Raisin	14 Fromage Blaff de Poisson Igname Pomme
17 Carotte Emincé de Porc Purée de pois cassé Crème dessert	18 Concombre Poulet Dombré Fromage	20 Chou carotte Tripe à la tomate PDT Gâteau	21 Mais Court bouillon de poisson Riz Lentille Yaourt
24 Betterave Côte de porc Petit-pois carotte Gâteau	25 Laitue Paupiette de dinde Pâte Flan	27 Macédoine Couscous Poulet Semoule Compote	27 Tomate Poisson au curry Riz asiatique Mandarine

LE SAVIEZ-



Confiture d'ananas

1kg de chair d'[ananas](#)
600 g de sucre
jus d'1 [citron](#)
1 + 1/2 gousses de [vanille](#)

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

Informations ingrédients

- 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 d'octobre 2025

REPUBLIQUE FRANÇAISE
DEPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

MENU

MOIS D' OCTOBRE 2025

RESTAURATION SCOLAIRE

**Menu du 09/10/2025
GRAND REPAS**

Salade de christophine et giraumon chiquetaille de morue au lait de coco

Parmentier de banane verte et de giraumon au boeuf

Ananas frais au coulis de fruits des tropiques
13/10/2025

Miel a ti moum
13 au 17/10/2025

Semaine du Goût menu spécial autour de la Banane

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	01	02	03
		Carotte râpée Emincé de porc Purée de PDT Gâteau	Concombre Poulet Basquaise Spaghetti Yaourt
06	07	09	10
Mais Cordon bleu Haricot blanc à la tomate Crème dessert	Fromage Couscous poulet Semoule orange	VOIR TABLEAU	Macédoine de légume Paupiette Lentille Coupelle de fruit
13	14	16	17
Carotte et giraumon au miel Sauté de porc caramélisé au miel Pâte Yaourt	Betterave Emincé de bœuf Pois cassé Banane dessert	Fromage Salade de poyo Biscuit	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 Rillettes de thon Steak haché Pâte Yaourt aux fruits	2 Betterave Sauté de bœuf Poêlé légume méridionales Coupelle de fruits	4 Maïs Emincé poulet Riz aux épinards 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 légumes asiatiques		

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

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 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 juin 2025

MENU			
Mois De Juin 2025			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
4 Betterave Purée Agneau Poire au sirop	3 Pâte de volaille Chou-fleur Cordon bleu Gâteau	5 Concombre/Sardine Pois cassé Emincé de bœuf Raisin	6 Haricot vert Patate douce Poisson Orange
9 Pentecôte	1 Haricot vert Semoule Couscous agneau Yaourt	1 Mais Petit-pois et carotte Steack haché Gâteau	2 Macédoine de légumes Riz Morue Clémentine
1 Betterave Pâte Carbonara Coupelle	1 Chou Haricot vert et carotte Pilon Gâteau	1 Carotte râpé Lentille Saucisse Yaourt	2 Fromage emmental Madère Poisson Melon
2 Betterave Purée Jambon Gâteau	2 Macédoine de légume Riz + Haricot rouge Emincé de bœuf Coupelle de fruit	2 Pâte de volaille Chou-fleur Paupiette de dinde Yaourt	2 Concombre Banane plantin Poisson acoupa Gâteau
9 Haricot vert Pâte à la bolognaise			
95			

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


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

- 1 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.
- 2 Les légumes pays (bananes jaunes, figues, ignames, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- 3 La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- 4 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



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
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 Maïs 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 Maïs Purée de PDT Steak Palmer	27 <i>Abolition de l'esclavage</i>	29 <i>Ascension</i>	30 Giraumon Haricot rouge Poisson Pomme red
31	31	31	31


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

- 1 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 rationsnaires.
- 2 Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- 3 La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- 4 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 mars 2025



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

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

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.

MARS 2025

Fruit / Légume du mois



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 cuisiné 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 Palmier	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 / Pêlé asiatique Viande de chèvre Orange	25 Camembert Pêlé méridional Cuisse de poulet fumé Banane	27 Pate 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'oubliez 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





LE SAVIEZ-VOUS ?



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.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Maïs Haricot vert Omelette Coupelle de fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Carotte Pâte à l'italienne Steak Flan 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave Riz Ragoût Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine Madère Blaff de poisson Yaourt
<ul style="list-style-type: none"> Maïs Purée de PDT Jambon Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine Lentille Côte de porc Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Papaye Riz créole Colombo de cabris Petit-suisse 	<ul style="list-style-type: none"> Chou rouge Haricot rouge Poisson Frit Orange
<ul style="list-style-type: none"> Chou Pois blanc à la tomate Cordon bleu Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Chou/carotte Lentille Croustille de poulet Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Giraumon Dombré Queue de porc Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Thon Jardinière de légumes Poisson frit Crème dessert
<ul style="list-style-type: none"> Sardine Giraumonade Emincé de dinde Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage Haricot vert/carotte Emincé de boeuf Gâteau 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave/maïs Pâte Paupiette de dinde Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Chou /carotte Riz à la morue Fromage blanc

Informations générales

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

Informations importantes

- 1 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.
- 2 Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- 3 La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
- 4 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



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.

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



MENUS

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

Bien manger... C'est l'affaire de tous!
100g de 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



REPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE


MENU

Mois de Novembre 2024



RESTAURATION
SCOLAIRE

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.

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 Croustille 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

Informations générales


- 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 **BIO**.


Informations générales

- 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, 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

Menu du mois d'octobre 2024




MENU

MOIS D'OCTOBRE 2024



Pourquoi on ne peut pas manger uniquement ce qu'on aime?



Pour être en forme, il faut une alimentation variée avec des sucres, des protéines, des matières grasses et aussi des vitamines. Il y a beaucoup de vitamines dans les légumes et les fruits. Voilà pourquoi c'est important d'en manger!

Extrait du "Larousse des Pourquoi?"

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 sauce de poulet Purée de PDT Raisin	15	Jambon Steak végétarien Gratin de légume Gâteau	17	Haricots verts Stoufado 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 cote de porc Semoule Compote de pommes	24	Giraumon 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 Semoule 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 annexé joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle **V**.
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle **BIO**.


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


PETIT-BOURG
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

MENU

Mois de septembre 2024

RESTAURATION
SCOLAIRE

LE SAVIEZ-VOUS?



La Mangue

La mangue est pourvue en provitamine 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.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
2	Betterave Pilon de poulet Riz Crème dessert	3	Maïs Paupiette de veau Printanière de légumes Coupelle de fruits	5	Jambon Emincé de dinde Haricots verts Gâteau
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
16	Maïs 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
23	Thon Couscous d'agneau Semoule Petit suisse	24	Haricot vert Croustille de poulet Courgettes Gâteau	26	Maïs Bœuf bourguignon Salade de PDT Yaourt
30	Betterave Emincé de dinde Haricots verts choux fleurs compote de pomme			27	Macédoine de légumes Gratin de poisson Pois cassés Gâteau

Informations particuliers

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et denrées seront indiqués 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 ImpactCarbon

- 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, madie, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités fournissseurs.
- 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