



Menu de juin 2026



MENU DE JUIN 2026

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

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
1	FROMAGE HARICOT VERT + CAROTTE SAUCISSE COMPOTE	2	CAROTTE RÂPÉE RIZ ET LÉGUMES PAUPIETTE DE DINDE BANANE DESSERT	4	FROMAGE HARICOT ROUGE FARINE DE MANIOC ORANGE	5	PETTERAVE BANANE JAUNE ÉMINCÉ DE BOEUF PETIT-SUISSE
8	HARICOT VERT POIS CASSÉ CROUSTILLE DE POULET MADELEINE	9	LAITUE SALADE DE POMMES DE TERRE VEAU SAUCE SUPRÊME YAOURT	11	THON COUSCOUS VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	12	CONCOMBRE PATATE DOUCE CHICKTAIL DE MORUE COUPELLE DE FRUITS
15	PETTERAVE GRATIN DE BROCOLIS ÉMINCÉ DE BOEUF GÂTEAU	16	HARICOT VERT RIZ BLANC COLOMBO DE COQ YAOURT	18	THON PÂTES VÉGÉTARIENNES RAISINS	19	TOMATE GIRAUMON PAUPIETTE CRÈME DESSERT
22	FRIAND AU FROMAGE RIZ SAUTÉ DE PORC PRUNEAUX	23	CHOU POMMES DE TERRE STEAK HACHÉ GÂTEAU	25	GIRAUMON LENTILLES CAROTTES YAOURT	26	CHOU IGNAME COURT-BOUILLON DE POISSON PASTÈQUE
29	MAÏS POIS BLANCS ROUGAIL DE SAUCISSE COUPELLE DE FRUITS	30	PAPAYE SEMOULE COUSCOUS DE POULET FLAN				




Mousse au fruit de la passion


- 5 feuilles de gélatine
- 100g de sucre
- 10 fruits de la passion
- 4 jaunes d'oeuf
- 300g crème fouettée
- Cannelle

* 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 mai 2026



MENU DE MAI 2026

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

Malanga



Préparation d'accras malanga :

Ingédients :

- 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 BETTERAVE PÂTE VÉGÉTARIENNE MELON	8 VICTOIRE 1945
11 SARDINE HARICOTS VERTS + CAROTTE EMINCÉ DE BOEUF FLAN	12 BETTERAVE 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




PETIT-BOURG

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 TAROULÉ VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	
20	HARICOT VERT EGRÉNÉ DE ROEUF 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 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 mars 2026




PETIT-BOURG

MENU DE MARS 2026

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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-CARÈME	13 LAITUE QUEUE 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, 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



PETIT-BOURG

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 COUPELLE DE FRUIT	03 CAROTTE BOEUF PICADILLO CUBAIN RIZ MEXICAIN PÂTÉQUE	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 BOEUF POURGUIGNON PÂTES COUPELLES DE FRUITS	06 CHOU SAUTÉ DE PORC POIS BLANC À LA TOMATE PÂTÈQUE	08 FROMAGE HARICOT ROUGE FARINE DE MÂNTOC	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 TABOULÉ 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 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



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 GÂTEAU	9 CHOU COLOMPO DE CABRI RIZ ORANGE	11 SARDINE GRATIN DE LÉGUMES PDT ET POÛLÉE 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 ROUDIN 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, 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

**RESTAURATION
SCOLAIRE**

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

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
généralistes**

- 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
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



Menu du mois d'octobre 2025

MENU



MOIS D' OCTOBRE 2025

Menu du 09/10/2025
GRAND REPAS

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

Parmenier 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	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	09 VOIR TABLEAU	10 Macédoine de légume Paupiette Lentille Coupelle de fruit
13 Carotte et giraumon au miel Sauté de porc caramélisé au miel Pâte 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. 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 de septembre 2025

 <div style="text-align: center;">MENU</div> <div style="text-align: right;">RESTAURATION SCOLAIRE</div>			
Mois De septembre 2025			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
1 Rillettes de thon Steak haché Pâte Yaourt aux fruits	2 Betterave Sauté de bœuf Poêlé légume méditerranéennes 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 Dombrié 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'agneau 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
- 3cuil. à soupe Sucre glace

Informations importantes


- 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 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 

Menu du mois de juin 2025




MENU

Mois De Juin 2025



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 Betterave Purée Agneau Poire au sirop	3 Pâte de volaille Chou-fleur Cordon bleu Gâteau	5 Comcombre/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	2 Chou Haricot vert et carotte Pilon Gâteau	3 Carotte râpé Lentille Saucisse Yaourt	4 Fromage emmental Madère Poisson Melon
2 Betterave Purée Jambon Gâteau	4 Macédoine de légume Riz + Haricot rouge Emincé de bœuf Coupelle de fruit	4 Pâte de volaille Chou-fleur Paupiette de dinde Yaourt	4 Concombre Banane plantain Poisson acoupa Gâteau
8 Haricot vert Pâte à la bolognaise			
95			

LE SAVIEZ-VOUS ?



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

- 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**

- 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, 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








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	Fête de la victoire		9	Tomage 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	18	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 Palmier	27	Abolition de l'esclavage		29	Ascension		
3		27		29		30	Giraumon Haricot rouge Poisson Pomme red	

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

-  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 consommateurs.
-  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

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 / Pôelé asiatique Viande de chèvre Orange	25 Camembert Pôele 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



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 • Dombé • 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

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.

Informations générales

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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA GUADELOUPE

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 Saucisse de poulet Purée de PDT Gâteau	3 Haricot vet 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 Igname Gâteau	13 Concombre Chicktail de morue Banane jaune Yaourt
16	Maïs Croustille de poisson Pois cassé Yaourt aux fruits	17 Friands Sauté de dinde Pâte à l'italienne Mandarine	19 Betterave Poisson au four Igname Banane dessert	20 Jambon Noël Ragôut de porc Riz et pois d'angole Bûche
30				

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



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




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	Mais Riz épinard Paupiette de dinde Coupelle de fruit
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
18	Friand paupiette veau Giraumonade Biscuit	19	Chou Sauté de porc Pois blanc Coupelle de fruit	21	Macédoine Poisson au curry Riz blanc Raisin
25	Mais Croustille de poulet Pois cassé Yaourt	26	Chou rouge Pilon de poulet Pâte à l'italienne Banane dessert	28	Mais/Betterave Rôti de porc Haricot vert/Carotte Petit suisse
31				29	Concombre Couscous de poisson Madère friand coco

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.

- L'origine des viandes sont identifiées selon la réglementation en vigueur.
- Les préparations et dérivés seront indiqués 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 **B**

- 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 2024

MENU

MOIS D' OCTOBRE 2024

RESTAURATION SCOLAIRE

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 annexe 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.

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?"

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




MENU

Mois de septembre 2024



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	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 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	20 Betterave Riz à la morue Coupelle de fruits
23 Thon Couscous d'agneau Semoule Petit suisse	24 Haricot vert Croustille de poulet Courgettes Gâteau	26 Maïs 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 importantes

- 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 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, made, 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