

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