



MAIRIE DE SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX  
RESTAURANT SCOLAIRE



	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité	Du 29 décembre au 2 janvier	qualité
LUNDI	<p>Soupe de légumes &amp; croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Crème au chocolat</p> <p>Clémentine + cake + lait</p>		<p>Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Flan Patissier</p> <p>Pain + fromage + compote</p>		<p>Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois Liégeois</p> <p>Compote + pain + fromage</p>		<p>Pâtes A la carbonara Assortiment de fromages Yaourt nature sucré</p> <p>Clémentine + cake + lait</p>		<p>Saucisse braisée Haricots-blancs Petit-suisse Fruit frais de saison</p> <p>Pain + fromage + compote</p>	
MARDI	<p>Flan aux pommes de terre Salade verte Camembert Fruit frais de saison</p> <p>brioche + lait + abricots secs</p>		<p>Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison</p> <p>Flan + barre bretonne + graines</p>		<p>toast cheddar mijoté de dinde carottes au miel fruits au sirop</p> <p>Croissant + lait + clémentine</p>		<p>Repas végétarien</p> <p>Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse</p> <p>Duo orange - orange sanguine</p> <p>Brioche + confiture + lait</p>		<p>Repas végétarien</p> <p>Salade aux croûtons Raviolis aux fromages Mousse au chocolat</p> <p>Flan + barre bretonne + graines</p>	
MERCREDI	<p>Potage "USA" Bruschetta du chef Iceberg Fromage blanc au coulis</p> <p>Compote + pain + pâte à tartiner</p>		<p>Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Fruit frais de saison</p> <p>Pomme + sablé + lait</p>		<p>Boule bœuf sauce tomate Jeunes carottes Assortiment de fromages Crêpe au nutella</p> <p>Cake marbré + yaourt nature + jus</p>		<p>Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mimosa Pizza aux légumes Salade mélée Fromage blanc vanillé Et son biscuit</p> <p>Compote + pain + pâte à tartiner</p>		<p>Betteraves-pommes granny Filet de colin à la crème Sémoule Fruit frais de saison</p> <p>Croissant + lait + clémentine</p>	
JEUDI	<p>Chou chinois sauce Thaïe Filet de colin à l'orange</p> <p>Purée pomme de terre potiron Pâtisserie du chef</p> <p>Banane + moelleux fraise+ laitage</p>		<p>Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Fruit frais de saison</p> <p>Pomme + sablé + lait</p>		<p>Repas de Noël</p> <p>JOYEUX Noël</p>				2026	
VENDREDI	<p>Betteraves aux pommes Bœuf au paprika Riz basmati Fruit frais de saison</p> <p>Yaourt aro + pain + chocolat</p>		<p>Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Aux patates douces Yaourt à la fraise</p> <p>Gâteau du chef + banane</p>		<p>Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits</p> <p>Pain + confiture + lait</p>		<p>Salade mélée aux croûtons Escalope viennoise Petits pois Yaourt à la vanille</p> <p>Yaourt aro + pain + chocolat</p>		<p>Steak haché Frites Assortiment de fromages Compote</p> <p>Pomme + sablé + lait</p>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le Produit du Mois



IGP



AOP



MSC



## ALLERGENES

## SEMAINE 1

## ALLERGENES

## SEMAINE 2

## ALLERGENES

## SEMAINE 3

## ALLERGENES

## SEMAINE 4

## ALLERGENES

SEMAINE 1