

LE PRODUIT DU MOIS :

S'il existe des milliers de variété de pommes, on en cultive une trentaine rien qu'en France (gala, golden, braeburn, fuji...). C'est d'ailleurs le fruit que nous consommons le plus, cru ou cuit. Apportant peu de calories, elle est riche en vitamine et minéraux, c'est une amie de notre santé!



École de Saint Christoly de blaye

MENUS DU MOIS DE Mars 2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.03	Croustillant emmental Steak haché de veau VBF Duo de haricots Yaourt aromatisé Brownie	Carottes râpées (madras) Pâsta al radichio e formagio Fromage Panacotta au coulis de fruit	MENU SURPRISE	Potage de légumes Échine de porc vallée d'auge Purée maison Petit suisse Fruit frais de saison
Semaine du 08 au 12.03	Pâté de campagne Poulet rôti Gratin de chou fleur Fromage Liégeois	Salade warldoff Gnocchis (pomme de terre) poêlés sauce fromage Petit Filou Cannelé	Pomme de terre tartare Poisson du marché Haricots palette Yaourt local Biscuit	Radis Croq'sel Petit salé Lentilles Duo de fromage frais et brunoise de pommes
Semaine du 15 au 19.03	Salade pékinoise (chou chinois, soja frais, carottes...) Sauté de porc aigre douce Poêlée de légumes épices thaï Yaourt aux fruits Gâteau aux amandes	Salade de pâtes Émincé de bœuf VBF aux échalotes Brocolis Fromage Fruit frais de saison	Potage de légumes Tortillas Frites Fromage Crème vanille	Mousse de foie Poisson Rôti crème de poireaux Riz Petit suisse sucré Pomme cuite au caramel
Semaine du 22 au 26.03	Potage de légumes Macaronis au saumon Fromage blanc au miel Biscuit	Toast camembert rôti Daube de bœuf VBF Carottes persillade Yaourt nature Fruit frais de saison	Saucisson sec Filet de dinde braisé Épinards béchamel Fromage Crumble aux pommes	Coleslaw Omelette aux herbes Pommes sautées Fromage Fruit frais de saison



Préparation maison à base de produits frais



Repas Végétarien



Produit de saison



Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 01 au 05.03

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Croustillant emmental															
	Steak haché de veau VBF															
	Duo de haricots															
	Yaourt aromatisé															
	Brownie															
mardi	Carottes râpées (madras)															
	Pâsta al radichio e formagio															
	0															
	Fromage															
	Panacotta au coulis de fruit															
jeudi	MENU SURPRISE															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	Potage de légumes															
	Échine de porc vallée d'auge															
	Purée maison															
	Petit suisse															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12.03

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Pâté de campagne															
	Poulet rôti															
	Gratin de chou fleur															
	Fromage															
	Liégeois															
mardi	Salade warldoff															
	Gnocchis (pomme de terre) poêlés															
	sauce fromage															
	Petit Filou															
	Cannelé															
jeudi	Pomme de terre tartare															
	Poisson du marché															
	Haricots palette															
	Yaourt local															
	Biscuit															
vendredi	Radis Croq'sel															
	Petit salé															
	Lentilles															
	Duo de fromage frais															
	et brunoise de pommes															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19.03

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	okinoise (chou chinois, soja frais, carottes...)															
	Sauté de porc aigre douce															
	Poêlée de légumes épices thaï															
	Yaourt aux fruits															
mardi	Gâteau aux amandes															
	Salade de pâtes															
	Émincé de bœuf VBF aux échalotes															
	Brocolis															
jeudi	Fromage															
	Fruit frais de saison															
	Potage de légumes															
	Tortillas															
	Frites															
vendredi	Fromage															
	Crème vanille															
	Mousse de foie															
	Poisson Rôti crème de poireaux															
	Riz															
Petit suisse sucré																
Pomme cuite au caramel																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.03

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Potage de légumes															
	Macaronis															
	au saumon															
	Fromage blanc au miel															
	Biscuit															
mardi	Toast camembert rôti															
	Daube de bœuf VBF															
	Carottes persillade															
	Yaourt nature															
	Fruit frais de saison															
jeudi	Saucisson sec															
	Filet de dinde braisé															
	Épinards béchamel															
	Fromage															
	Crumble aux pommes															
vendredi	Coleslaw															
	Omelette aux herbes															
	Pommes sautées															
	Fromage															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef