

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangiaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3^e pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.

École de Saint Christoly de blaye

MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 février	<p>Potage Cress</p> <p>tajine de volaille</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Banane chocolat</p>	<p>Rosette</p> <p>Bas carré de veau vbf</p> <p>Navets/carottes et panais</p> <p>Fromage</p> <p>Pot de crème vanille</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Pâtes a la tomate</p> <p>et fromage</p> <p>Petit suisse</p> <p>Crêpe de la Chandeleur</p>	<p>Potage st germain</p> <p>Poisson sauce poivronade crémée</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Gouter					
Semaine du 22 au 26.02	<p>Céleri mayonnaise sauce cocktail</p> <p>Nuggets végétarien</p> <p>Petits pois</p> <p>Crème dessert</p> <p>Biscuit</p>	<p>Betteraves cuites au four</p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Lentilles</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit frais de saison</p>		<p>Tourin tomates vermicelles</p> <p>Volaille rôtie</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Laitage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de perle de blé et œufs de lompes</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Fondue de haricots verts et champignons</p> <p>Entremet beurre salé</p>
Gouter					

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison
















Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 1er au 05 février















		 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 Cress															
	tajine de volaille															
	Semoule															
	Fromage															
mardi	Banane chocolat															
	Rosette															
	Bas carré de veau vbf															
	Navets/carottes et panais															
mercredi	Fromage															
	Pot de crème vanille															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	Carottes râpées															
	Pâtes a la tomate et fromage															
	Petit suisse															
vendredi	Crêpe de la Chandeleur															
	Potage st germain															
	Poisson sauce poivronade crémee															
	Gratin de chou fleur															
	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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Err :509














		 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	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mardi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mercredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
jeudi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
vendredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																

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

Err :509














		 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, pistachés)	 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	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mardi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
mercredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
jeudi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
vendredi	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																
	Err :509																

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 26.02

		 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	Céleri mayonnaise sauce cocktail															
	Nuggets végétarien															
	Petits pois															
	Crème dessert															
mardi	Biscuit															
	Betteraves cuites au four															
	Saucisse de campagne															
	Lentilles															
mercredi	Laitage															
	Fruit frais de saison															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	Tourin tomates vermicelles															
	Volaille rôtie															
	Gratin de poireaux															
vendredi	Laitage															
	Tarte aux pommes															
	ade de perle de blé et œufs de lompes															
	Poisson du jour															
vendredi	ndue de haricots verts et champignons															
	0															
	Entremet beurre salé															

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