

École de ST CHRISTOLY

Mois de

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 2 janvier	mardi 3 janvier	mercredi 4 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Mélaine</i>
	Betteraves vinaigrette 		Carottes râpées  	Wrap de légumes   
	Steack haché grillé vbf  		Sauté de riz, lentilles et oignons   	Échine de porc rôtie 
	Pâtes au beurre  			Haricots Vendéens  
	Fromage 		Fromage 	Fromage blanc et coulis  
	Compote		Galette des rois 	Fruit 
	Brioche		Fruit	Chocolat



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge

Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

Mois de Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Alix</i>	Repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
MENU DES ENFANTS	Œufs mayonnaise		Salade de saison	Chou chinois aux lardons
	Chili sin carne aux haricots rouges		Paleron sauce tomate	Filet de poisson du jour
	Riz		Pommes au four	Carottes glacées
	Petit suisse		Samos	Fromage
	Fruit		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire
Fromage	Confiture		Yaourt	Fruit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Repas Végétarien <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Friand fromage	Salade coleslaw		Potage de légumes	Charcuterie
	  		  	
Escalope de porc au jus	Dos de colin rôti persillade citron		Hachis parmentier végétal (lentilles/pdt)	Poulet rôti au thym
			  	 
Gratin de chou-fleur	Purée de pommes de terre		Salade verte	Haricots plats
	 		 	
Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt nature
				
Fruit	Compote de pommes		Crème caramel	Pêche au sirop grenadine
				
Chocolat	Biscuit		Fruit	Fromage



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Potage Cultivateur   	Carottes râpées   		Velouté de champignons  	Salade et pain croquant au fromage  
Paupiette de veau au jus 	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon 		Omelette	Calamars à la romaine
Petits pois à la française 	Tortis 		aux pommes de terre   	Écrasé de brocolis  
Fromage 	Fromage 		Yaourt local 	Fromage 
Compote pomme banane	Salade de fruits		Pâtisserie 	Fruit de saison 
Fruit	Pâtisserie		Chocolat	Confiture

 Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

Janvier

2023



Bon appétit !

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 1 février	jeudi 2 février	vendredi 3 février
<i>Martine</i>	<i>Ella</i>	<i>Pres du Seigneur</i>	<i>Blaise</i>	<i>Véronique</i>
Bruschetta 	Émincé de chou, salade, pommes et emmental  		Céleri rémoulade  	Potage à la tomate  
Émincé de volaille sauce aigre douce 	Pâtes 		Rôti de veau au jus  	Marmite océane 
Poêlée de légumes et champignons   	à la mexicaine (haricots rouges/carotte/maïs) 		Petits pois à la française 	Riz 
Fromage 	Petit filou 		Fromage 	Fromage 
Banane	Compote		Crêpe de la chandeleur  	Pomme au four   
Goûters : Biscuit	Fromage		Fruit	Chocolat



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<i>Aimée</i>	<i>Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Lazare</i>	<i>Modeste</i>
Potage légumes   	Wrap de saison  		Salade Hawaïenne 	MENU DES ENFANTS 
Cordon bleu	Poisson sauce estragon		Lasagnes végétariennes 	
Gratin de légumes   	Carottes sautées   		***	
Fromage 	Yaourt aromatisé 		Fromage 	
Compote	Beignet 		île flottante	
Biscuit	Fromage		Fruit	Chocolat

Goûters



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

École de ST CHRISTOLY

FEVRIER

2023



Bon appétit !

lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 1 mars	jeudi 2 mars	vendredi 3 mars
<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Charles le Bon</i>	<i>Guénoé</i>
Potage Cultivateur	Crêpe au fromage		Taboulé	Céleri mayonnaise
  			 	 
Escalope de volaille au jus	Steack haché de veau		Dos de colin à la tomate	Parmentier lentilles et patates douces
				 
Pâtes au beurre	Chou fleur béchamel		Duo de salsifis et panais	Salade Verte
	  		 	 
Fromage	Fromage		Yaourt	Fromage
				
Fruit de saison	Gratin Pâtissier		Fruit frais de saison	Entremets caramel beurre salé
				
Goûters Pâtisserie	Fruit		Fromage	Confiture



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.