

En Février, quelques fruits et légumes de saison...

Menu Février 2021



RESTAURANT SCOLAIRE



L'échalote



Le kiwi



Le panais



La pomme



Le poireau



La poire



Le rutabaga



Le pamplemousse

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade d'haricots verts à l'échalote	Menu spécial chandeleur Salade mesclun sauce vinaigrette	Salade de carottes râpées sauce citronnette	Soupe London Particular (Pois cassés, bacon)
Rôti de veau Carottes, panais sautés	 Galette au sarrasin jambon, emmental, champignons	 Omelette Gratin dauphinois	Fish and chips mushy peas
Kidilboa Clémentine	Crêpe au sucre pâte chocolatée	Comté Poire au sirop	Cottage cheese et fromage blanc Pomme LoliPop
<i>Sulfites, moutarde</i>	<i>Moutarde, œuf, fruits à coques, soja, sulfites</i>	<i>Œuf, moutarde, sulfites</i>	<i>Sulfites, arachide, poisson</i>
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Soupe Minestrone	Œuf mayonnaise	Salade d'endives au jambon sauce vinaigrette	Salade de carottes râpées
Rôti de porc Brocolis à la crème	Lasagnes épinards ricotta	Bœuf Carottes	Filet de merlan Purée de pommes de terre
Petit moulé Kiwi	 Kiwi Orange	Petit suisse nature Tarte normande	Six de savoie Pomme Golden
<i>Sulfites</i>	<i>Sulfites, œuf</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Poisson, sulfites, moutarde</i>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Velouté de potimarron	Menu spécial Mardi gras Duo de feuilles de chênes vertes et rouges	Friand au fromage	Aïoli maison (colin, carottes, pomme de terre, sauce mayonnaise)
Rosbif Duo d'haricots verts et beurre	Ficelles Picarde (jambon, champignons, sauce béchamel)	Œufs épinards sauce béchamel	Chavroux Pomme Red Chief
Cantafrais Banane	 Petit suisse nature Oreillettes	Bombel Poire conférence	
<i>Sulfites</i>	<i>Moutarde, sulfites, œuf</i>	<i>Œuf, arachide</i>	<i>Sulfites, poisson</i>



La chandeleur

N'oubliez pas, c'est bientôt la chandeleur
L'hiver s'apaisera ou prendra rigueur
Courez toutes et tous à vos fourneaux
Ne la ratez pas, la crêpe est un cadeau !
Cachez dans votre main un rond Louis d'or
Et vous serez protégés des coups du sort
Car toutes richesses et la prospérité
Vous seront acquis tout au long de l'année.
Mais, prenez garde en la faisant sauter
Elle pourrait bien vous tomber sur le nez !

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)



Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

COMMUNE DE SAINT CHRISTOL