

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



# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu Mars 2021

LUNDI 1 MARDI 2 JEUDI 4 VENDREDI 5



Le citron



Le radis

LUNDI 8 MARDI 9 JEUDI 11 VENDREDI 12

Bâtons de carottes et chou fleur cru	Concombre à la crème	Saucisson cornichons	Velouté de brocolis
Chili con végétal (haricots rouges, riz, protéines végétales)	Emincé de bœuf Gratin dauphinois	Sauté de poulet aux olives vertes Epeautre à l'huile d'olive	Filet de colin à la vapeur Carottes à la crème
Carreé frais  Compote de pomme	Brie Pêche au sirop crème chantilly	Saint-Nectaire Clémentines	Emmental Flan pâtisier
<small>Sulfites, moutarde, soja</small>	<small>Fruits à coques, soja, sulfites</small>	<small>Sulfites</small>	<small>Sulfites, poisson, œuf, fruits à coques</small>



L'endive

LUNDI 15 MARDI 16 JEUDI 18 VENDREDI 19

### Menu Vietnamien

Nems, laitue, menthe Porc à la sauce aigre-douce au miel, Riz cantonnais	Salade de chou rouge, carottes, quinoa, oignons Omelette de légumes et pommes de terre	Salade de pois chiches et oignons sauce vinaigrette Rostif Chou fleur braisé	Salade de carottes râpées Merlan à l'huile d'olive Gnocchi à la sauce napolitaine
Petit-suisse aux fruits Salade de fruits exotiques	Babybel  Pomme Golden	Camembert Orange	Emmental Mandarine
<small>Sulfites, soja, œuf</small>	<small>Sulfites, œuf</small>	<small>Sulfites, moutarde</small>	<small>Poisson, sulfites, moutarde, œuf</small>



La grognade

LUNDI 22 MARDI 23 JEUDI 25 VENDREDI 26

Duo de feuille de chêne rouge et verte à la sauce citronnette	Salade d'haricots verts et fêta	Salade de betteraves	Tarte aux poireaux
Spaghettis à la sauce bolognaise Emmental râpé	Jambon braisé Purée de pommes de terre	Ravioles du Royans au comté (crème fraîche, persil) Emmental râpé 	Filet de colin à la sauce citron Haricots plats
Crème glacée	Kidibao Ananas	Poire passe-crassane	Tomme blanche Pomme Red Gala
<small>Sulfites, moutarde, soja, œuf, fruits à coques</small>	<small>Sulfites, moutarde</small>	<small>Œuf, moutarde</small>	<small>Sulfites, œufs, poisson</small>



Le poireau



L'orange

LUNDI 29 MARDI 30

Salade de batavia sauce vinaigrette	Soupe aux vermicelles	 	
Tartiflette (röbloch, lardons, pommes de terre)	Sauté de veau Gratin de butternut		
Fruits au sirop	Gouda Kiwi		
<small>Sulfites, moutarde, fruits à coques</small>	<small>Sulfites</small>		



Le chou-fleur



Le salsofio

Amandine LEDIG (cantiinière) 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