

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

MARS



RESTAURANT SCOLAIRE



La poire



Le chou



L'ananas



Le céleri rave



L'orange



La mâche



Le pamplemousse rose



Le poireau

LUNDI	MARDI	JEUDI 2	VENDREDI 3
		Salade de chou rouge, lardons et oignons Poulet rôti Pommes de terre au beurre Gouda Compote <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, mollusques, crustacés, noisette, soja</small>	Salade de mâche sauce vinaigrette Aioli Provençal (colin, carottes, pommes de terre) Chavroux Poire passe-crassane <small>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, poisson, lait de chèvre</small>
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Pâté de campagne, cornichons Bœuf stroganoff (paprika, crème, champignons de Paris, tagliatelles) Tomme blanche Pomme Red Gala <small>Sulfites, fruits à coques, soja, α-galactose</small>	Endives, pommes sauce citronnette, herbes aromatiques, pignons, noix Œufs brouillés Gratin brocolis à la crème Emmental Gâteau marbré <small>Moutarde, sulfites, œuf, soja, fruits à coques, noix</small>	Flamenkuche Choucroute junior (Saucisse de Strasbourg, palette, chou) Petit-suisse nature Coulis de fruits rouges <small>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, α-galactose</small>	Salade exotique aux crevettes (avocats sauce mayonnaise) Accras de morue Riz créole Kiri Ananas frais <small>Sulfites, œuf, mollusque, crustacés, poisson, moutarde, fruits à coques</small>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Salade Alsacienne (pommes de terre, cervelas, oignons, persil, sauce vinaigrette) Rosbif Haricots verts Munster et Brie Clémentines <small>Sulfites, œuf, moutarde, α-galactose</small>	Rillettes de saumon Blanquette de poulet aux champignons Semoule Saint Nectaire Poire conférence <small>Poisson, sulfites, œuf, soja, fruits à coques</small>	Quiche au fromage de chèvre Lasagnes aux légumes Comté Salade de fruits frais <small>Sulfites, œuf, lait de chèvre</small>	Salade César (poulet, batavia, croûtons, sauce mayonnaise) Filet de Hoki au paprika Epinards en gratin Petit moulé Compote pommes raisins <small>Sulfites, moutarde, fruits à coques, œuf, poisson</small>
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Saucisson cornichons Sauté de bœuf Gratin de chou-fleur Saint-Paulin Pomme Golden <small>Sulfites, fruits à coques, soja, α-galactose</small>	Salade de betteraves aux pommes Ragoût de porc Pommes de terre Bonbel Orange <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, soja, α-galactose</small>	Cake aux légumes Omelette au fromage Jardinière de légumes Roïtelet Poire comice <small>Sulfites, œuf, soja</small>	Salade Mesclun Blanquette de la mer (Colin, carottes, riz) Samos Beignet au sucre <small>Sulfites, œuf, poisson, fruits à coques, noix, soja, moutarde, crustacés, mollusques</small>
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Paté de foie, cornichons Sauté de veau Chou romanesco et lardons Emmental portion Mandarine <small>Sulfites, œuf, soja, α-galactose, fruits à coques</small>	Salade Betty (betteraves, maïs, mâche) Cassoulet maison (Haricots blancs, canard, saucisses de Toulouse) Crème dessert au chocolat <small>Sulfites, œuf, soja, moutarde, α-galactose, fruits à coques</small>	Salade Végé (pois chiches, riz, lentilles) Crousti fromage Purée d'haricots verts à la crème Camembert Kiwi <small>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, moutarde, lentilles</small>	Céleri rémoulade et batavia Moules frites Fromage blanc Crème glacée <small>Sulfites, œuf, moutarde, soja, fruits à coques, céleri, mollusques</small>

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