

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



L'avocat



L'orange



Le champignon de Paris



Le citron



Le brocoli



La mangue



L'endive

LUNDI	MARDI	JEUDI 1	VENDREDI 2
		Salade de mâche, betteraves et pommes Gratin de penne rigates à l'emmental Crème dessert <small>Œuf, sulfites, soja, fruits à coques, α-galactose, moutarde</small>	Menu chandeleur Salade de batavia à la sauce vinaigrette Crêpe jambon fromage Saint-Môret Crêpe sucrée <small>Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, œuf, α-galactose</small>
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Nem aux légumes, feuille de laitue Poulet chop suey Riz cantonnais Yaourt à boire Ananas frais 	Soupe de légumes frais Emincé de bœuf Coquillettes Emmental râpé Orange navel <small>Sulfites, œuf, soja, α-galactose</small>	Salade d'endives et dès d'emmental Sauté d'agneau Boulgour aux légumes Fruits au sirop <small>Sulfites, moutarde, soja, α-galactose, fruits à coques, pois</small>	Salade iceberg et mimolette jeune Pané de blé Jardinière de légumes Compote de pommes, biscuit <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, α-galactose, pois</small>
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Mousse de foie Œuf à la florentine Yaourt nature Banane <small>Sulfites, α-galactose, œuf, soja</small>	Menu mardi gras Aïoli maison (colin, pommes de terre, carottes, chou-fleur, bulots haricots verts, sauce aïoli) Kiri Oreillettes maison <small>Sulfites, œuf, poisson, moutarde, α-galactose</small>	Velouté de légumes mélangés à la vache qui rit Farfalles sauce napolitaine Emmental râpé Pomme Royal Gala <small>Œuf, sulfites, pois</small>	Céleri et carottes rémoulade Sauté de veau Haricots beurre Chavroux Clémentine, biscuit <small>Sulfites, œuf, lait de chèvre</small>
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade de carottes râpées sauce citronnette Lasagnes de bœuf Vache qui rit Compote de poire <small>Sulfites, œuf, α-galactose, moutarde, céleri</small>	Toast chèvre chaud Nugget's de poisson Petits pois au jus Kiwi <small>Sulfites, lait de chèvre, poisson, œuf, pois</small>	Salade de feuilles de chêne sauce citronnette, croûtons, pignons de pin Ravioles et purée de potiron Chanteneige Mousse au chocolat <small>Moutarde, œuf, fruits à coques, soja, α-galactose</small>	Saucisson, cornichons, mâche Thon à l'escabèche Riz pilaf Crème brûlée <small>Sulfites, fruits à coques, soja, œuf, α-galactose, mollusques et crustacés, poisson</small>
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI

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