

LE PRODUIT DU MOIS :

Dans la grande famille des agrumes, on trouve l'orange, le citron, la mandarine, la clémentine, le pamplemousse, la bergamote, le cédrat... S'ils n'ont pas tous la même couleur, ils ont en commun la pulpe, les quartiers, la saveur acide, et leur richesse en vitamine C ! Très employés en cuisine, on les utilise aussi beaucoup dans les parfums.

École de Saint Christoly de Blaye

MENUS DU MOIS DE



Décembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30.11 au 04.12	Potage parmentier Wings de poulet Brocolis sautés Yaourt lait entier Fruit frais de saison	Rosette Daube de bœuf VBF Pâtes Fromage Fruit au sirop	Potage tomate vermicelle Friand au chèvre Haricots beurre Fromage tarte au citron	Carottes vinaigrette d'agrumes Brandade de morue Salade verte Fromage frais Biscuit
Semaine du 07 au 11.12	Râpé de chou rouge à l'orange Poisson rôti Pommes vapeur Entremet Biscuit	Œuf mimosa Pâtes et carbonara de légumes au fromage Yaourt vanille orange	Velouté de potimarron Merguez Poêlée de légumes oubliés Fromage Flan patissier	Betterave vinaigrette Nuggets de volaille Galettes de boulgour Fromage Fruit frais de saison
Semaine du 14 au 18.12	Salade de riz Omelette au fromage Salade verte Fromage Crème dessert au caramel	Potage Cresson Lamelles de calamars Riz façon paella Petit filou Éclair café	Repas de Noël Salade au saumon fumet et crème douce ciboulette Bas carré de veau braisé Pommes de terre à l'ancienne Fromage Tiramisu	Pâté basque Cordon bleu Haricots verts Fromage Compote

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30.11 au 04.12















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Potage parmentier															
	Wings de poulet															
	Brocolis sautés															
	Yaourt lait entier															
	Fruit frais de saison															
mardi	Rosette															
	Daube de bœuf VBF															
	Pâtes															
	Fromage															
	Fruit au sirop															
jeudi	Potage tomate vermicelle															
	Friand au chèvre															
	Haricots beurre															
	Fromage															
	tarte au citron															
vendredi	Carottes vinaigrette d'agrumes															
	Brandade de morue															
	Salade verte															
	Fromage frais															
	Biscuit															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 07 au 11.12














		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Râpé de chou rouge à l'orange															
	Poisson rôti															
	Pommes vapeur															
	Entremet															
	Biscuit															
mardi	Œuf mimosa															
	Pâtes et carbonara de légumes															
	au fromage															
	Yaourt vanille															
	orange															
jeudi	Velouté de potimarron															
	Merguez															
	Poêlée de légumes oubliés															
	Fromage															
	Flan patissier															
vendredi	Betterave vinaigrette															
	Nuggets de volaille															
	Galettes de boulgour															
	Fromage															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














Semaine du 14 au 18.12

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade de riz															
	Omelette au fromage						<input type="checkbox"/>									
	Salade verte															
	Fromage															
	Crème dessert au caramel															
mardi	Potage Cresson															
	Lamelles de calamars															
	Riz façon paella															
	Petit filou															
	Éclair café															
jeudi	u saumon fumet et crème douce ciboulette															
	Bas carré de veau braisé															
	Pommes de terre à l'ancienne															
	Fromage															
	Tiramisu															
vendredi	Pâté basque															
	Cordon bleu															
	Haricots verts															
	Fromage															
	Compote															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Err :509		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Err :509						<input type="checkbox"/>									
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
mardi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
jeudi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
vendredi	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															
	Err :509															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef