

LE PRODUIT DU MOIS :
 Originaire d'Amérique du Sud, l'ananas est l'un des fruits exotiques les plus appréciés. Il se consomme en Europe depuis le 16^e siècle, après que Christophe Colomb l'ait ramené en Espagne. On l'utilise dans des recettes sucrées ou salées, cru ou cuit. Si on en trouve toute l'année, la meilleure saison est de décembre à mars. Avec lui, faites le plein de vitamines en hiver!



École de Saint Christoly de blaye

MENUS DU MOIS DE

Janvier

2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08.01	Potage de tomates	Friand fromage	Salade paysanne	Pâté de campagne
	Paupiette de veau au jus	Pâtes à la vénitienne	Rôti de Bœuf vbf	Filet de poisson du jour
	Petits pois à la française	Salade de saison	Frites	Carottes glacées
	Fromage	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Fromage
Semaine du 11 au 15.01	Galette des rois	Kiwi	Fruit de saison	Crumble aux fruits
	Potage parmentier	Salade au chèvre	Coleslaw aurore	Pain croquant au fromage
	Pizza au fromage	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon	Saucisse	Calamars à la romaine
	Fricassée de légumes	Tortis	Flageolets	Écrasé de brocolis
Semaine du 18 au 22.01	Yaourt local	Fromage	Fromage	Fromage
	Biscuit	Fruit de saison	Mousse chocolat	Mouliné ananas chantilly
	Champignons à la grecque	salade de pommes de terre tartare	Potage de légumes	Beignet de morue
	Dos de colin rôti persillade citron	Échine de porc	Parmentier de citrouille et fromage	Poulet rôti au thym
Semaine du 25 au 29.01	Risetti	Gratin de chou-fleur	Salade verte	Haricots plats
	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt nature
	Ile flottante	Fruit de saison	Fondant au chocolat	Pommes au four
	Crêpe fromage	Émincé de chou, salade, pommes et emmental	Wrap de légumes	Carottes râpées
Semaine du 25 au 29.01	Émincé de volaille	Pâtes	Omelette au fromage	Épaule d'agneau rôtie
	Poêlée de navets et champignons	à la Bolognaise	Salade de saison	Haricots Vendéens
	Fromage	Petit filou	Fromage	Fromage blanc et coulis
	Nappé vanille caramel	Fruit de saison	Crème caramel	Biscuit



Préparation maison à base de produits frais



Repas Végétarien



Produit de saison



Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 04 au 08.01














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, 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 de tomates															
	0															
	Paupiette de veau au jus															
	0															
	Petits pois à la française															
	0															
	Fromage															
0																
mardi	Galette des rois															
	Friand fromage															
	0															
	Pâtes à la vénitienne															
	0															
	Salade de saison															
0																
jeudi	Fromage blanc															
	0															
	Kiwi															
	Salade paysanne															
	0															
	Rôti de Bœuf vbf															
	0															
vendredi	Frites															
	0															
	Yaourt aux fruits															
	0															
vendredi	Fruit de saison															
	Pâté de campagne															
	0															
	Filet de poisson du jour															
	0															
	Carottes glacées															
	0															
Fromage																
0																
Crumble aux fruits																

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 11 au 15.01














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, 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															
	0															
	Pizza au fromage															
	0															
	Fricassée de légumes															
	0															
	Yaourt local															
0																
Biscuit																
mardi	Salade au chèvre															
	0															
	Cocotte de bœuf vbf Bourguignon															
	0															
	Tortis															
0																
Fromage																
0																
jeudi	Fruit de saison															
	Coleslaw aurore															
	0															
	Saucisse															
	0															
	Flageolets															
	0															
Fromage																
0																
Mousse chocolat																
vendredi	Pain croquant au fromage															
	0															
	Calamars à la romaine															
	0															
	Écrasé de brocolis															
	0															
	Fromage															
0																
Mouliné ananas chantilly																

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 18 au 22.01

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, 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	Champignons à la grecque															
	0															
	Dos de colin rôti persillade citron															
	0															
	Risetti															
	0															
	Fromage															
0																
Ile flottante																
mardi	salade de pommes de terre tartare															
	0															
	Échine de porc															
	0															
	Gratin de chou-fleur															
	0															
	Petit suisse															
0																
Fruit de saison																
jeudi	Potage de légumes															
	0															
	Parmentier de citrouille et fromage															
	0															
	Salade verte															
	0															
	Fromage															
0																
Fondant au chocolat																
vendredi	Beignet de morue															
	0															
	Poulet rôti au thym															
	0															
	Haricots plats															
	0															
	Yaourt nature															
0																
Pommes au four																

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 25 au 29.01

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)

		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
lundi	Crêpe fromage														
	0														
	Émincé de volaille														
	0														
	Poêlée de navets et champignons														
	0														
	Fromage														
0															
Nappé vanille caramel															
mardi	Salade de chou, salade, pommes et emmental														
	0														
	Pâtes														
	0														
	à la Bolognaise														
	0														
	Petit filou														
0															
Fruit de saison															
jeudi	Wrap de légumes														
	0														
	Omelette au fromage														
	0														
	Salade de saison														
	0														
	Fromage														
0															
Crème caramel															
vendredi	Carottes râpées														
	0														
	Épaule d'agneau rôtie														
	0														
	Haricots Vendéens														
	0														
	Fromage blanc et coulis														
0															
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