



École de Saint Christoly



MENUS DE



Mars

2019



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Carnaval vive les couleurs

**Semaine
Du 4
Au 8.03**

<i>Rosette</i>	<i>Salade de riz et haricots rouges</i>	<i>Friand Fromage</i>	<i>Potage cultivateur bio</i>
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Poisson du jour Arlequin safrané</i>	<i>Sauté de Boeuf</i>	<i>escalope de porc aux cornichons</i>
<i>Petits pois</i>	<i>Jeunes Carottes rigolotes bio</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Risetti pilaf</i>
<i>Petit louis</i>	<i>Brie</i>	<i>Emmental</i>	<i>chantailou</i>
<i>Fruit de saison bio</i>	BEIGNET CHOCOLAT	<i>Salade de fruits frais BIO</i>	<i>Crème au chocolat</i>



**Semaine
Du 11
Au 15.03**

<i>Iceberg au maïs</i>	<i>céleris rémoulade</i>	<i>Potage Crecy</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>
<i>Hachis parmentier</i>	<i>Longe de porc braisée</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>filet de poisson du jour basilic</i>
<i>aux pommes de terre fraîches</i>	<i>Haricots palette</i>	<i>Pâtes bio</i>	<i>Chou fleur</i>
<i>yaourt au lait entier bio au citron</i>	<i>Camembert bio</i>	<i>Tartare</i>	<i>Tome grise</i>
	<i>Mousse chocolat</i>	<i>fruit de saison</i>	<i>Crumble pommes bio fruits rouges</i>

**Semaine
Du 18
Au 22.03**

<i>Carottes bio au pesto</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Terrine de campagne</i>	<i>Salade de betteraves crues aux échalotes</i>
<i>Sauté de bœuf au curry</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Volaille rôtie</i>	<i>Chipolatas</i>
<i>Gratin d'épinards</i>	<i>Riz bio</i>	<i>Julienne de légumes</i>	<i>Lentilles bio</i>
<i>cantal</i>	<i>Kiri</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Fleur de lait</i>
<i>Gâteau Basque</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan pâtissier au lait bio</i>	<i>Compote de fruits</i>



**Semaine Du
25 Au 29.03**

<i>Saucisson ail</i>	<i>Chou Blanc aux Pommes grany</i>	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Poisson du jour provençale</i>	<i>Boulette de bœuf</i>	<i>cassoulet</i>	<i>Rôti de dinde à la tomate</i>
<i>Purée de légumes BIO</i>	<i>Pommes sautées bio</i>	<i>maison</i>	<i>Chou de Bruxelles</i>
<i>Iles flottantes</i>	<i>fromage</i>	<i>Petit suisse</i>	<i>Fromage frais bio et compotée de fruits bio</i>
<i>Biscuit</i>	<i>Bananes au chocolat</i>	<i>fruit de saison</i>	

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. Code couleur: Produits frais – Préparation faites «Maison»- Produits laitiers

Information «Allergènes»: L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants: céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire.*

Bon appétit les enfants!

