

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

# MARS



# RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>Salade de chou rouge</p> <p>Steak haché Frites</p> <p>Le brin Liégeois</p> <p><small>Sulfites, soja, œuf, fruits à coques, moutarde, arachide</small></p>	<p>Salade de batavia sauce vinaigrette</p> <p>Aïoli (pomme de terre, morue, chou-fleur, haricots verts, œuf)</p> <p> Chavroux  Oreillettes</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde, poisson</small></p>	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Ravioles de Roman à la crème Emmental râpé</p> <p> Camembert portion Clémentines</p> <p><small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</small></p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pavé de saumon Lentilles et carottes</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde, poisson, céleri</small></p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>Salade iceberg sauce citron</p> <p>Tartiflette (Pommes de terre, lardons)</p> <p>Petit suisse nature Compote pomme poire</p> <p><small>Sulfites, soja, œuf, fruits à coques, moutarde</small></p>	<p>Terrine de saumon</p> <p>Escalope de dinde Poêlée haricots verts, marrons et pommes de terre en cube</p> <p>Cantafrais Mandarine</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, poisson</small></p>	<p>Salade de quinoa à la sauce mayonnaise</p> <p>Œufs florentine Epinards </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p><small>Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, œuf</small></p>	<p>Asperges à la vinaigrette</p> <p>Cabillaud façon blanquette (champignons de Paris, linguines)</p> <p>Emmental Orange Naveline</p> <p><small>Poisson, œuf, fruits à coques, moutarde, sulfites, soja</small></p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Pommes à l'huile Cornichons</p> <p>Poulet rôti Purée de potiron</p> <p>Camembert Clémentine</p> <p><small>Sulfites, œuf</small></p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Daube de bœuf Farfalles Emmental râpé</p> <p>Compote de pommes</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde</small></p>	<p>Salade de batavia aux dès d'emmental</p> <p>Lasagnes épinards et ricotta </p> <p>Ile flottante Crème anglaise Petit biscuit</p> <p><small>Sulfites, œuf, moutarde, fruits à coques, soja, sésame, arachide</small></p>	<p>Rillettes</p> <p>Filet de hoki à l'escabèche Quinoa</p> <p>Coulommiers Ananas frais</p> <p><small>Sulfites, œuf, fruits à coques, soja, mollusques et crustacés, poisson</small></p>
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
<p align="center"><b>SEMAINE A THEME</b></p>			<p align="center"><b>sortie scolaire</b></p>
<p>Ensalada à la sauce vinaigrette</p> <p>Paëlla au poulet (riz, coquillages, chorizo)</p> <p> Chavroux  Crème brûlée</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde, poisson, mollusque, crustacés</small></p>	<p>Salade de batavia sauce vinaigrette</p> <p>Pizza au jambon cru Pizza aux 4 fromages</p> <p> Mini Tiramisu  Clémentine</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde, soja, sésame</small></p>	<p>Couscous Royal (Agneau, merguez, semoule, légumes)</p> <p>Chavroux Salade d'oranges</p> <p><small>Sulfites, œuf, fruits à coques, soja</small></p>	
LUNDI 31	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p>Emincés de bœuf Pâtes tortis au jus</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p><small>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf</small></p>	<p align="center"><i>Voici enfin...</i></p> <p align="center"><b>Le printemps</b></p>		

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



Le radis



La banane



L'artichaut



Le kiwi



L'endive



La grenade