

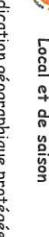
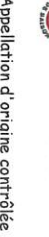
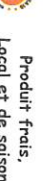
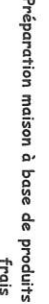
Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

## Ecole de Saint Christoly de Menus du mois

MARS 2022



|                           | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi | Vendredi  |
|---------------------------|--|---|--|-------|---|
| <i>spécification</i>      |  | Mardi Gras  |  |       | Repas Végétarien  |
| Semaine du 28.02 au 04.03 | Potage Cultivateur<br>Cordon bleu<br>Ecrasé de pommes de terre<br>Fromage<br>Fruit frais de saison | Tartine de thon au Boursin<br>Longe de porc<br>Fleurettes de brocoli<br>Yaourt<br>Donuts                            | Salade de pâtes mozarella<br>Dos de colin Dieppoise<br>Salsifis Forestière<br>Fromage<br>Fruit frais de saison |       | Salade Hawaïenne<br>Nuggets végétarien<br>Boulgour<br>Fromage<br>Laitage  |
| Goutter                   |  |   |  |       |   |
| <i>spécification</i>      |  |   |  |       | Repas Végétarien  |
| Semaine du 07 au 11.03    | Avocats vinaigrette<br>Spaghetti<br>Bolognaise<br>Fromage<br>Ile flottante                         | Bouillon vermicelle<br>Escalope de poulet au curry<br>Choux fleur à la béchamel<br>Fromage<br>Fruit frais de saison |  |       | Saucisson à l'ail<br>Filet de lieu Nantaise<br>Julienne de légumes<br>Fromage<br>Pâtisserie                       |
| Goutter                   |  |   |  |       |   |
| <i>spécification</i>      |  |   |  |       | Repas Végétarien  |
| Semaine du 14 au 18.03    | Coktail Florida<br>Rôti de dinde au jus<br>Blé au basilic<br>Fromage<br>Nappé caramél              | Wrapp crudités<br>Tortilla aux oignons<br>Pommes de terre rissolées<br>Yaourt<br>Fruit frais de saison              | Radis croq'sel<br>Chipolatas grillée<br>Coquillettes au beurre<br>Fromage<br>Fruit frais de saison             |       | Chou blanc aux pommes<br>Poisson meunière<br>Carottes vichy<br>Fromage<br>Pâtisserie                              |
| Goutter                   |  |   |  |       |   |
| <i>spécification</i>      |  |   |  |       | Repas Végétarien  |
| Semaine du 21 au 25.03    | Velouté de légumes<br>Samoussa végétarien<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Pêche à la chantilly  | Salade fromagère<br>Sauté de porc à l'Ananas<br>Riz pilaf<br>Fromage<br>Compote de fruit                            |                             |       | Dalh de lentilles à la Mimollette<br>Pilon de poulet<br>Haricots verts sautés<br>Fromage<br>Fruit frais de saison |
| Goutter                   |  |   |  |       |   |
| <i>spécification</i>      |  |   |  |       | Repas Végétarien  |
| Semaine du 28 au 01.04    | Potage de légumes<br>Macaronis<br>au saumon<br>Fromage blanc au miel<br>Biscuit                    | Pomme de terre tartare<br>Blanquette<br>Haricots palette<br>Yaourt local<br>Biscuit                                 | Carottes râpées au sésame<br>Risotto<br>Légumes<br>Fromage<br>Mousse chocolat                                  |       | Taboulé<br>Émincé de boeuf VBF aux échalotes<br>Brocolis<br>Fromage<br>Fruit frais de saison                      |
| Goutter                   |  |   |  |       |   |





# École de Saint Christoly de blaye

MARS 2022

Bon appétit !



Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

| lundi 28 février          |  | mardi 1 mars               |   | mercredi 2 mars |  | jeudi 3 mars  |  | vendredi 4 mars             |   |
|---------------------------|--|----------------------------|---|-----------------|--|---|--|-----------------------------|---|
|                           | Romain   | Mardi Gras<br>Aubin        |   | Charles le Bon  |  Guénéolé |   |  | Repas Végétarien<br>Casimir |   |
| Potage Cultivateur        |    | Tartine de thon au Boursin |   |                 | Salade de pâtes mozarella  |   |  | Salade Hawaïenne            |   |
| Cordon bleu               |  | Longe de porc              |    |                 | Dos de colin Dieppoise   |   |  | Nuggets végétarien          |   |
| Ecrasé de pommes de terre |       | Fleuriettes de brocoli     |     |                 | Salsifis Forestière  |    |  | Boullgour                   |    |
| Fromage                   |  | Yaourt                     |   |                 | Fromage  |   |  | Fromage                     |   |
| Fruit frais de saison     |    | Donut's                    |    |                 | Fruit frais de saison  |    |  | Laitage                     |    |

Produits locaux

Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée

Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf D'origine française



Label rouge

Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de Saint Christoly de blaye

MARS 2022

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.



Bon appétit !

| lundi 7 mars        |                           | mardi 8 mars  |  | mercredi 9 mars  |                       | jeudi 10 mars                     |  | vendredi 11 mars |  |
|---------------------|---------------------------|---|--|------------------|-----------------------|-----------------------------------|--|------------------|--|
| <i>Félicité</i>     |                           |  <i>Jean de Dieu</i> |  | <i>Françoise</i> |                       | Repas Végétarien<br><i>Vivien</i> |  | <i>Rosine</i>    |  |
| Avocats vinaigrette | Bouillon vermicelle       | Escalope de poulet au curry   |  |                  | Oeuf mayonnaise       | Saucisson à l'ail                 |  |                  |  |
| Spaghetti           |                           |   |  |                  | Pomme de terre        | Filet de lieu Nantaise            |  |                  |  |
| Bolognaise          | Choux fleur à la béchamel |   |  |                  | à la savoyarde        | Julienne de légumes               |  |                  |  |
| Fromage             | Fromage                   |   |  |                  | Fromage               | Fromage                           |  |                  |  |
| Ile flottante       | Fruit frais de saison     |   |  |                  | Fruit frais de saison | Pâtisserie                        |  |                  |  |



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de Saint Christoly de blaye

MARS 2022

Bon appétit !



Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consummé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

| lundi 14 mars  | mardi 15 mars  | mercredi 16 mars  | jeudi 17 mars   | vendredi 18 mars |
|--|--|---|---|------------------|
| Mathilde<br>Cocktail Florida<br>Rôti de dinde au jus<br>Blé au basilic<br>Fromage<br>Nappé caramel | <br>Repas Végétarien<br>Louise<br>Tortilla aux oignons<br>Pommes de terre rissolées<br>Yaourt<br>Fruit frais de saison | Bénédicte<br>Radis croq'sel<br>Chipolatas grillée<br>Coquillettes au beurre<br>Fromage<br>Fruit frais de saison | Patrice<br>Chou blanc aux pommes<br>Poisson meunière<br>Carottes vichy<br>Fromage<br>Pâtisserie | Cyrille          |



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de Saint Christoly de blaye

MARS 2022

Bon appétit !

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.



| lundi 21 mars                       | mardi 22 mars            | mercredi 23 mars | jeudi 24 mars    | vendredi 25 mars                 |
|-------------------------------------|--------------------------|------------------|------------------|----------------------------------|
| Repas Végétarien<br><i>Clémence</i> | <i>Léa</i>               | <i>Victorien</i> | <i>Catherine</i> | <i>Annonciation</i>              |
| Velouté de légumes                  | Salade fromagère         |                  | menu des enfants | Dalh de lentilles à la Mimolette |
| Samoussa végétarien                 | Sauté de porc à l'Ananas |                  |                  | Pilon de poulet                  |
| Poêlée de légumes                   | Riz pilaf                |                  |                  | Haricots verts sautés            |
| Fromage                             | Fromage                  |                  |                  | Fromage                          |
| Pêche à la chantilly                | Compote de fruit         |                  |                  | Fruit frais de saison            |



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée

Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée

Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf D'origine française



Label rouge

Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

# École de Saint Christoly de Blaye

MARS 2022

Bon appétit !



Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

| lundi 28 mars   | mardi 29 mars  | mercredi 30 mars | jeudi 31 mars   | vendredi 1 avril   |
|---|--|------------------|---|--|
| <i>Contran</i><br><b>Potage de légumes</b><br>    | <i>Eulodys</i><br><b>Pomme de terre tartare</b><br>    | <i>Amédée</i>    | <b>Repas Végétarien</b><br><i>Benjamin</i><br>    | <i>Hugues</i><br><b>Taboulé</b><br>        |
| <b>Macaronis</b><br>    | <b>Blanquette</b><br>                                      |                  | <b>Risotto</b><br>                                | <b>Émincé de bœuf VBF aux échalotes</b><br>   |
| <b>au saumon</b>  | <b>Haricots palette</b>  |                  | <b>Légumes</b><br>                                    | <b>Brocolis</b><br>                           |
| <b>Fromage blanc au miel</b><br>    | <b>Yaourt local</b><br>    |                  | <b>Fromage</b><br>    | <b>Fromage</b><br>   |
| <b>Biscuit</b><br>    | <b>Biscuit</b><br>   |                  | <b>Mousse chocolat</b><br>    | <b>Fruit frais de saison</b><br>   |

Goûters



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.