

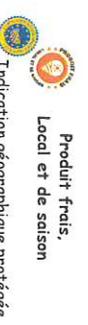
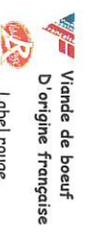
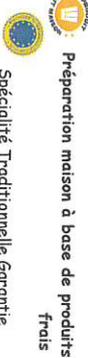
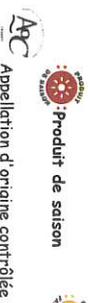
Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consommé depuis des milliers d'années en Egypte ou en Grèce, il en existe de multiples sortes, long, rond, rose, noir ou jaune. La pleine saison est de mars à juin.

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



# 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 Aubin		Charles le Bon	 Guénéolé		Repas Végétarien 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		Fleurilles 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>		<i>Repas Végétarien Vivien</i>		<i>Rosine</i>	
<b>Avocats vinaigrette</b>		<b>Bouillon vermicelle</b>				<b>Oeuf mayonnaise</b>		<b>Saucisson à l'ail</b>	
<b>Spaghetti</b>		<b>Escalope de poulet au curry</b>				<b>Pomme de terre</b>		<b>Filet de lieu Nantaise</b>	
<b>Bolognaise</b>		<b>Choux fleur à la béchamel</b>				<b>à la savoyarde</b>		<b>Julienne de légumes</b>	
<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>				<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	
<b>Ile flottante</b>		<b>Fruit frais de saison</b>				<b>Fruit frais de saison</b>		<b>Pâtisserie</b>	



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

Produits locaux

Appellation d'Origine Protégée  
**Produit Bio**

Appellation d'origine contrôlée  
**Produit de saison**

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.

Le radis est un légume racine, il pousse dans la terre, et demande de l'eau pour ne pas être piquant. Consumé 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.

# École de Saint Christoly de blaye

MARS 2022

Bon appétit !



lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Repas Végétarien <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



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison

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

