



FEVRIER 2022

Ecole de Saint Christoly de Menus du mois

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		Repas Végétarien		Chandeleur	
Semaine du 31.01 au 04.02	Potage de légumes Rôti de veau Dijonnaise Lentilles Fromage Salade de fruits	Salade d'endives aux pommes Gratin de tortis montagnard au potiron Fromage Pâtisserie		Soupe de potiron Escalope de volaille à la crème de ciboulette Purée de légumes Fromage Crêpe de la Chandeleur	Chou fleur croq'sel Poisson du jour Semoule Fromage Liégeois
Goûter					
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du 07 au 11.02	Céleri mayonnaise Parmentier patates douces et tome Salade Verte Fromage Crème dessert	Potage légumes d'antan Pilons de poulet marinés Gratin de chou fleurs Fromage Tarte aux pommes			Wrap de saison Poisson provençale Carottes sautées Yaourt local Fruit frais de saison
Goûter					
spécification					
Semaine du 14 au 18.02					
Goûter					
spécification					
Semaine du 21 au 25.02					
Goûter					

Produits locaux

Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio

Appellation d'origine contrôlée

Produit de saison

Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf D'origine française

Label rouge

Indication géographique protégée

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.



École de Saint Christoly de Blaye

FEVRIER 2022

Bon appétit !

lundi 31 janvier	mardi 1 février	mercredi 2 février	jeudi 3 février	vendredi 4 février
Marcelle	Repas Végétarien Ella	Présentation	Chandeleur Blaise	Véronique
Potage de légumes	Salade d'endives aux pommes		Soupe de potiron	Chou fleur croq'sel
Rôti de veau Dijonnaise	Gratin de tortis montagnard au potiron		Escalope de volaille à la crème de ciboulette	Poisson du jour
Lentilles			Purée de légumes	Semoule
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Salade de fruits	Pâtisserie		Crêpe de la Chandeleur	Liégeois



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

FEVRIER 2022



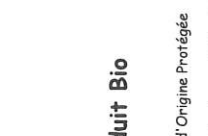
Bon appétit !

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Repas Végétarien Eugénie	Jacqueline	Apolline	Arnaud	Notre Dame de Lourdes
Céleri mayonnaise	Potage légumes d'antan		MENU DES ENFANTS	Wrap de saison
Parmentier patates douces et tome	Pilons de poulet marinés			Poisson provençale
Salade Verte	Gratin de chou fleurs			Carottes sautées
Fromage	Fromage			Yaourt local
Crème dessert	Tarte aux pommes			Fruit frais de saison



Produits locaux
Produit Bio
Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée
AOC



Produit de saison
Spécialité Traditionnelle Garantie



Préparation maison à base de produits frais
Label rouge



Viande de bœuf D'origine française
Indication géographique protégée



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.