

LE PRODUIT DU MOIS :

Le chou fleur vient du Proche-Orient. Les grecs et les romains en mangiaient déjà mais c'est Louis XV qui le popularise en France, qui est devenu le 3° pays producteur d'Europe, surtout en Bretagne. On le connaît blanc, mais il peut aussi être violet, orange ou vert. C'est un légume d'hiver plein en vitamines et fibres, que l'on peut cuisiner de multiples façons, cru ou cuit.



École de ST VALERY




MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.02	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremets caramel beurre salé</p>	<p>Pilons de poulet marinés</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Wrap de saison</p> <p>Poisson provençale</p> <p>Mousseline de panais</p> <p>Fruit frais de saison</p>
Semaine du 08 au 12.02	Vacances scolaires			
Semaine du 15 au 19.02	Vacances scolaires			
Semaine du 22 au 26.02	<p>Potage dubarry </p> <p>Tajine de volaille</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt local</p>	<p>Rosette</p> <p>Rôti de veau VBF</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Pot de crème vanille</p>	<p>Menu des enfants</p> 	<p>Poisson meunière</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit frais de saison</p>

Produit Bio 

Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais
















Produit de saison



Produit local
















Semaine du 01 au 05.02

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Céleri mayonnaise																
	Hachis parmentier																
	Salade verte																
	0																
mardi	Entremets caramel beurre salé																
	0																
	Pilons de poulet marinés																
	Haricots beurre																
	Fromage																
jeudi	Crêpe de la chandeleur																
	Carottes râpées																
	Omelette pommes de terre																
	Salade verte																
	0																
vendredi	0																
	Wrap de saison																
	Poisson provençale																
	Mousseline de panais																
	Fruit frais de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 22 au 26.02

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)			
lundi	Potage dubarry																	
	Tajine de volaille																	
	Boulgour																	
	Yaourt local																	
0																		
mardi	Rosette																	
	Rôti de veau VBF																	
	Purée de céleri																	
	0																	
	Pot de crème vanille																	
jeudi	Menu des enfants																	
	0																	
	0																	
	0																	
	0																	
vendredi	0																	
	Poisson meunière																	
	Carottes sautées																	
	Petit suisse																	
	Fruit frais de saison																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef