

LE PRODUIT DU MOIS :

S'il existe des milliers de variété de pommes, on en cultive une trentaine rien qu'en France (gala, golden, braeburn, fuji...). C'est d'ailleurs le fruit que nous consommons le plus, cru ou cuit. Apportant peu de calories, elle est riche en vitamine et minéraux, c'est une amie de notre santé!



École de ST Sauveur

MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.03	Tourin à la tomate Poulet aux olives (VF) Coeur de blé Fruit de saison	Iceberg au maïs Pâtes bolognaise (VBF) Flan au caramel Biscuits	Potage de citrouille Escalope de dinde (VF) Haricots plats Riz au lait	Friand au fromage Filet de poisson Duo de choux à la crème Petits suisses
Semaine du 08 au 12.03	Potage de légumes Galopin de veau Pommes rissolées Liégeois	Salade de mâches & betteraves Fricassée de boeuf (VBF) Purée de carottes Fruit de saison	Potage de carottes au curry Omelette au fromage Salade verte Tarte aux pommes	Pâté de campagne Calamars à la romaine Duo de légumes Fromage blanc
Semaine du 15 au 19.03	Endives au fromage Picatas de volaille (VF) Semoule Gaufre chantilly	Crème de butternut Chipolatas (VPF) Lentilles vertes Mousse chocolat	 REPAS DES ENFANTS	Feuilleté hot-dog Poisson pané au citron Riz & légumes Yaourt sucré
Semaine du 22 au 26.03	Potage légumes/ lentilles corail Croustille fromage Emmental Coquillettes Crème au praliné	Salade à la fête Nuggets de poulet Haricots verts Beignet chocolat	Radis noir & carottes Escalope de porc (VPF) Purée de Patates douces Compote de pommes crumble	Velouté de poireaux Lasagne au poisson Salade verte Fruit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Repas Végétarien



Produit de saison



Produit local

