

Menus du mois

Mars	2023
------	------

Site de Saint Savin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Chou blanc BIO aux pommes	Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise BIO	Saucisson à l'ail
06/mars	Boulette de bœuf à la tomate	Escalope de poulet Label au curry		Parmentier de légumes BIO	Filet de lieu à l'Américaine
au	Riz BIO	Chou fleur sauté BIO			Écrasé de brocolis BIO
10/3	Fromage à pâte dure BIO	Fromage préemballé BIO		Fromage à pâte dure BIO	Fromage à pâte mole BIO
10	Îles flottantes au lait BIO	*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé BIO	Tartine de Houmous		Radis Croq'sel	Salade coleslaw BIO
13/3	Poisson meunière	Tortilla TIZAC aux oignons et		Bas carré de veau BIO	Dublin coddle BIO
au	Haricots verts BIO	aux légumes BIO		Fondue de poireaux BIO	(SAUCISSE) Domaine des faures
17/3	Fromage à pâte dure BIO	Yaourt aromatisé BIO		Fromage à pâte mole BIO	Yaourt nature sucré BIO
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Tapioca au lait de coco	Apple pie façon crumble
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>			<i>MENU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère BIO		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3	Riz cantonnais végétarien BIO	Échine de porc confite BIO		Daube de bœuf BIO provençale	Emincé de volaille LABEL , BBQ
au		Carottes au jus BIO		Coquillettes BIO au beurre	Piperade BIO
24/3	Fromage à pâte dure BIO	Mousse chocolat BIO		Fromage à pâte dure BIO	Fromage préemballé BIO
12	Pêche façon Melba	Biscuit BIO		Entremet vanille au lait BIO	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>				
Semaine du	Wrap aux légumes BIO de printemps	Pintcho au surimi		Carottes BIO râpées au sésame	Mini croque
27/3	Dalh de lentilles BIO à l'indienne	Paupiette de veau		Rougail BIO Domaine des faures	Poisson bordelaise
au	Boulgour BIO	Épinard Béchamel BIO		Riz BIO	Haricots palette
31/3	Fromage préemballé BIO	Fromage à pâte dure BIO		Fromage à pâte dure BIO	Fromage blanc BIO au miel
13	*Fruit frais de saison	Brownie		Panacotta au coulis de fruit au lait BIO	Biscuit BIO
Goûter					

École de ST SAVIN

Mois de

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
Chou blanc BIO aux pommes 	Bouillon vermicelles 		Oeuf mayonnaise BIO 	Saucisson à l'ail
Boulette de bœuf à la tomate 	Escalope de poulet Label au curry 		Parmentier de légumes BIO 	Filet de lieu à l'Américaine
Riz BIO 	Chou fleur sauté BIO 			Écrasé de brocolis BIO
Fromage à pâte dure BIO 	Fromage préemballé BIO 		Fromage à pâte dure BIO 	Fromage à pâte mole BIO
Îles flottantes au lait BIO 	*Fruit frais de saison 		Poire au chocolat 	Gâteau d'anniversaire



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.

École de ST SAVIN

Mois de Mars

2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<p><i>Alix</i></p> <p>Taboulé BIO</p>	<p>Repas Végétarien <i>Guillaume</i></p> <p>Tartine de houmous</p>	<p><i>Pauline</i></p>	<p><i>Tatiana</i></p> <p>Radis Croq'sel</p>	<p>SAINT PATRICK / Apple Juice <i>Yvette</i></p> <p>Salade coleslaw BIO</p>
<p>Poisson meunière</p>	<p>Tortilla TIZAC aux oignons et</p>		<p>Bas carré de veau BIO</p>	<p>Dublin coddle BIO</p>
<p>Haricots verts BIO</p>	<p>aux légumes BIO</p>		<p>Fondue de poireaux BIO</p>	<p>(SAUCISSE) Domaine des faures</p>
<p>Fromage à pâte dure BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p>		<p>Fromage à pâte mole BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO</p>
<p>Abricot amandine</p>	<p>*Fruit frais de saison</p>		<p>Tapioca au lait de coco</p>	<p>Apple pie façon crumble</p>



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

École de ST SAVIN

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	DES ENFANTS ou menu PRINT <i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Samoussa de légumes	Salade fromagère BIO 		Concombre vinaigrette 	Salade de pommes de terre
Riz cantonnais végétarien BIO 	Échine de porc confite BIO 		Daube de bœuf BIO provençale 	Emincé de volaille LABEL , BBQ
	Carottes au jus BIO 		Coquillettes BIO au beurre 	Piperade BIO
Fromage à pâte dure BIO 	Mousse chocolat BIO 		Fromage à pâte dure BIO 	Fromage préemballé BIO
Pêche façon Melba 	Biscuit BIO 		Entremet vanille au lait BIO 	*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 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.

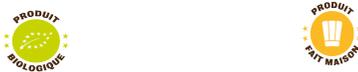
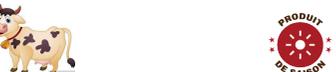
École de ST SAVIN

Mars

2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Wrap aux légumes BIO de printemps 	Pincho au surimi 		Carottes BIO râpées au sésame 	Mini croque 
Dalh de lentilles BIO à l'indienne 	Paupiette de veau 		Rougail BIO Domaine des faures 	Poisson bordelaise 
Boulgour BIO 	Epinard Béchamel BIO 		Riz BIO 	Haricots palette
Fromage préemballé BIO 	Fromage pate dure BIO 		Fromage à pâte dure BIO 	Fromage blanc BIO au miel 
*Fruit frais de saison 	Biscuit BIO 		Panacotta au coulis de fruit au lait BIO 	Biscuit BIO



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.

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, noix de pécan, macadamia, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	6/3														
	Chou blanc BIO aux pommes						X								
	Boulette de bœuf à la tomate	X			x										
	Riz BIO														
	Fromage à pâte dure BIO		X												
	Îles flottantes au lait BIO	X	X	X											
mardi	Bouillon vermicelles	X	X	X					X						X
	Escalope de poulet Label au curry	X			x		X								
	Chou fleur sauté BIO				x										
	Fromage préemballé BIO		X												
	*Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Oeuf mayonnaise BIO			X			X								X
	Parmentier de légumes BIO	X	X		x										
	Fromage à pâte dure BIO		X												
	Poire au chocolat				x			x							
vendredi	Saucisson à l'ail	X					X		X						X
	Filet de lieu à l'Américaine	X			x						X	x	x		
	Écrasé de brocolis BIO	X	X		x										
	Fromage à pâte mole BIO		X												
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	x	X		x		x					



Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, 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 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	20/3														
	Samoussa de légumes	X		X	x	X				X			X		
	Riz cantonnais végétarien BIO	X	X	X	x	X	X		X						
	Fromage à pâte dure BIO		X												
	Pêche façon Melba		X												
mardi	Salade fromagère BIO		X		x		X								X
	Échine de porc confite BIO	x			x										
	Carottes au jus BIO														
	Mousse chocolat BIO			X		X		X							
	Biscuit BIO	X	X	X	x	X		X		X					
mercredi															
jeudi	Concombre vinaigrette		X				X								X
	Daube de bœuf BIO provençale	X			x										X
	Coquillettes BIO au beurre	X	X												
	Fromage à pâte dure BIO		X												
	Entremet vanille au lait BIO	X	X	X											
vendredi	Salade de pommes de terre				x		X								X
	Emincé de volaille LABEL , BBQ				x										
	Piperade BIO	X			x										
	Fromage préemballé BIO		X												
	*Fruit frais de saison							X							

Menus du mois

Site de
Saint Savin

Mars

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Bouillon vermicelles		Œuf mayonnaise BIO	Saucisson à l'ail
6/3 au		Escalope de poulet Label au curry		Parmentier de légumes BIO	Filet de lieu à l'Américaine
10/3		Chou fleur sauté BIO			Écrasé de brocolis BIO
N°		Fromage préemballé BIO		Fromage à pâte dure BIO	Fromage à pâte mole BIO
10		*Fruit frais de saison		Poire au chocolat	Gâteau d'anniversaire
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			<i>SAINT PATRICK / Apple Juice</i>
Semaine du	Taboulé BIO			Radis Croq'sel	Salade coleslaw BIO
13/3 au	Poisson meunière	Tortilla TIZAC aux oignons et		Bas carré de veau BIO	Dublin coddle BIO
17/3	Haricots verts BIO	Fromage blanc BIO au miel		Fondue de poireaux BIO	(SAUCISSE) Domaine des faures
N°	Fromage à pâte dure BIO	Yaourt aromatisé BIO		Fromage à pâte mole BIO	Yaourt nature sucré BIO
11	Abricot amandine	*Fruit frais de saison		Tapioca au lait de coco	Apple pie façon crumble
<i>spécification</i>				<i>VU DES ENFANTS ou menu PRINTEMPS</i>	
Semaine du	Samoussa de légumes	Salade fromagère BIO		Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre
20/3 au	Riz cantonnais végétarien BIO	Échine de porc confite BIO		Daube de bœuf BIO provençale	Emincé de volaille LABEL , BBQ
24/3		Carottes au jus BIO		Coquillettes BIO au beurre	Piperade BIO
N°	Fromage à pâte dure BIO	Mousse chocolat BIO		Fromage à pâte dure BIO	Fromage préemballé BIO
12	Pêche façon Melba	Biscuit BIO		Entremet vanille au lait BIO	*Fruit frais de saison
<i>spécification</i>					
Semaine du	<i>Repas Végétarien</i> wrap aux légumes BIO de printemps	wrap aux légumes BIO de printemps		Carottes BIO râpées au sésame	Mini croque
27/3 au	Dalh de lentilles BIO à l'indienne	Poisson bordelaise		Rougail BIO Domaine des faures	Poisson bordelaise
31/3	Boulgour BIO	Haricots palette		Riz BIO	Haricots palette
N°	Fromage préemballé BIO	Fromage blanc BIO au miel		Fromage à pâte dure BIO	Fromage blanc BIO au miel
13	*Fruit frais de saison	Biscuit BIO		Panacotta au coulis de fruit au lait BIO	Biscuit BIO

