



ST CHAMAS

MENUS DU MOIS DE MARS 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 05 Au 09 Vacances Zone B	Laitue et dés d'emmental Financière de veau Riz créole Crème dessert vanille	Pizza au fromage Œufs durs Epinards à la crème Petit suisse nature Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de dinde</i> Pommes noisette sac Saint Môret Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Escalope de poulet au jus Haricots beurres persillés Croc lait Fruit de saison	Radis croque sel Filet de hoki sauce safranée Tortis Saint Marcellin à la coupe Compote
Du 12 Au 16	Jus de Pommes Couscous de poulet et ses légumes Camembert à la coupe Flan au caramel	Carottes râpées Pennes au thon Edam Compote	Crêpe au fromage Omelette Jardinière de légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Purée Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade hollandaise (Batavia, carotte, chou blanc, céleris) Pané de blé épinard Brocolis béchamel Rondelé Cake au cacao
Du 19 Au 23	Coppa <i>Sans porc : paté de volaille</i> Gardianne de taureau Pommes de terre à l'anglaise Brie à la coupe Fruit de saison	Salade baltique (Iceberg, carotte, concombre) Rôti de dinde au jus Flan de potiron Crème anglaise Biscuit	Kouki en salade Spaghettis à la bolognaise Brebigrème Liégeois au chocolat	Quiche aux blettes Sauté de porc à la diable <i>Sans porc : sauté de dinde à la diable</i> Carottes sautées Emmental à la coupe Fruit de saison	Potage de légumes Lamelles d'encornets à la provençale Riz de Camargue Mimolette Fromage blanc sucré
Du 26 Au 30	Salade de pommes de terre Poulet roti aux herbes Choux fleur sauce mornay Fromage à la coupe Fruit de saison	Friand au fromage Curry de pois chiches au lait de coco Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Potage de légumes Paleron de bœuf au jus Haricots verts sautés Fromy Compote	Repas Australien Betteraves en salade Steak haché sauce barbecue Potatoes Verre de lait Biscuit Timtam	Carottes râpées Filet de colin meunière et citron Purée de panais Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mars, les fruits et légumes de saison sont

Le panais

La pomme

Les blettes

Nous découvrons L'Australie