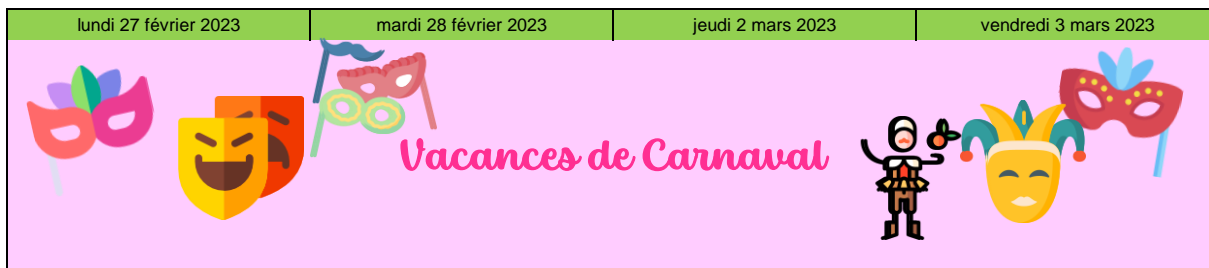




Ecoles communales de Court-Saint-Etienne



Menu de Mars 2023



lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
lundi 6 mars 2023 Potage aux choux-fleurs <small>Céleri</small> Filet de poule Sauce curry Ananas en morceaux Riz complet <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde</small> Biscuit amico <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</small>	mardi 7 mars 2023 Potage aux poireaux* <small>Céleri</small> Saucisse poêlée Jus de viande Compote de pommes et rhubarbe* Pommes de terre nature <small>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Soja</small> Fruit frais de saison <small>0</small>	jeudi 9 mars 2023 Potage aux oignons* <small>Céleri</small> Pennette Sauce bolognaise (v) <small>VEGGIE</small> Fromage râpé <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf</small> Yaourt de la ferme aux fruits <small>Lait</small>	vendredi 10 mars 2023 Potage aux lentilles vertes <small>Céleri</small> Filet de lieu noir sauté Velouté de poisson Potée de céleri-rave* <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Soja</small> Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 13 mars 2023 Potage aux poireaux* <small>Céleri</small> Chipolata de volaille Jus de volaille Chou romanesco au beurre Pommes de terre nature <small>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Soja</small> Gaufre vanille <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</small>	mardi 14 mars 2023 Potage aux navets* <small>Céleri</small> Gyros de bœuf Jus de viande Salade mélangée (salade de saison, oignon rouge, vinaigrette) Dés de pommes de terre sautées au paprika <small>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde, Soja</small> Fruit frais de saison <small>0</small>	jeudi 16 mars 2023 Potage au chou frisé* <small>Céleri</small> Cornettes Sauce au jambon et fromage <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</small> Mousse au chocolat <small>Lait, Oeuf, Soja</small>	vendredi 17 mars 2023 Potage aux carottes* <small>Céleri</small> Filet de poisson blanc vapeur Fumet de poisson à l'aneth Potée aux épinards <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Soja</small> Fruit frais de saison <small>0</small>
lundi 20 mars 2023 Potage au cerfeuil <small>Céleri</small> Escalope de porc marinée Jus de viande à la moutarde Salsifis poêlés* Pommes de terre nature <small>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde, Soja, Sulfites</small> Madeleine <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</small>	mardi 21 mars 2023 Potage au panais (orange, citron, coriandre)* <small>Céleri</small> Boulettes de volaille Coulis de tomates au basilic Purée de pommes de terre <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait</small> Fruit frais de saison <small>0</small>	jeudi 23 mars 2023 Potage aux poivrons <small>Céleri</small> Pennette complètes Sauce aux 4 fromages (gorgonzola, fromage italien, Emmentaler, fromage à la crème aux herbes) (v) <small>VEGGIE</small> Fromage à la crème aux herbes (v) <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf</small> Flan à la vanille <small>Lait</small>	vendredi 24 mars 2023 Potage aux lentilles blondes <small>Céleri</small> Filet de hoki à la vapeur Sauce fumet de poisson au citron et à l'échalotte Poireaux à la crème* Pommes de terre à la ciboulette <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Soja</small> Banane* <small>0</small>
lundi 27 mars 2023 Potage aux légumes (céleri, carotte, poireau, céleri-rave) <small>Céleri</small> Escalope de dinde poêlée Sauce curry au coco Legumes chinois Riz complet <small>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde</small> Cake roulé <small>Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Soja</small>	mardi 28 mars 2023 Potage aux courgettes <small>Céleri</small> Oiseau sans tête Jus de viande Choux de Bruxelles* Pommes de terre à la ciboulette <small>Fruit frais de saison</small> Fruit frais de saison <small>0</small>	jeudi 30 mars 2023 Potage aux pommes de terre* <small>Céleri</small> Spirelli Sauce carbonara Fromage râpé <small>Fromage blanc demi-écrémé sucré</small> Fromage blanc demi-écrémé sucré <small>Lait</small>	vendredi 31 mars 2023 Potage aux poireaux* <small>Céleri</small> Filet de poisson blanc vapeur Sauce Nantua (bisque de homard) Potée aux panais <small>Céleri, Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons</small> Fruit frais de saison <small>0</small>

Nous vous proposons :

- Produits d'origine belge
- Poisson issu de la pêche durable
- Plat Végétarien
- Bananes issues du commerce équitable
- Produits issus de l'agriculture responsable
- (*) Légumes de saison (calendrier de l'IBGE)

Le légume du mois: le poireau



Remarques

Allergènes : veuillez consulter attentivement les allergènes mentionnés.
 Nos repas étant produits en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence **totale** d'allergènes ou de traces d'allergènes.



Repas contenant de la viande de porc

Sodexo conserve le droit de modifier la composition des menus si les circonstances le justifient.