



















Ecoles Communales de Court Sainte Etienne - Menu de mars 2020



lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
POTAGE POIREAUX  Filet de poulet grillé Ratatouille provençale Riz nature	 POTAGE POIS CASSES Steak haché pur bœuf Salade de chou & raisins secs Pommes de terre rissolées	 POTAGE CELERI RAVE Boulettes végétariennes coulis de tomates Pâtes	 POTAGE PORTUGAIS Filet de Colin au beurre citronné Potée au panais (*)
All;celeri,gluten(blé,seigle,orge,avoine),arachides,fruits à coque*, crustacés,lait,lupin,mollusques,moutarde,œuf,poissons,graine de sésame,sulfites,soja	All;celeri,gluten(blé),soja,lait,moutarde,œuf,sulfites	All;celeri,gluten(blé),soja,œuf	All;celeri,gluten(blé)lait,poissons,soja
Fruit	Pudding vanille (*)	Fruit (*)	Biscuit
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
POTAGE PANAI  Escalope de dinde panée Duo de Carottes au thym et au miel Pommes de terre nature	 POTAGE HARICOTS BLANCS Paupiette de veau à l'estragon Potée aux poireaux	 CREME DE CAROTTES Penne Carbonnara Fromage râpé	 POTAGE TOMATE Filet de merlan Courgettes en velouté Riz sauvage
All;celeri,gluten(blé)lait,soja	All;celeri,gluten(blé,orge),soja,lait	All;celeri,gluten(blé),soja,œuf,lait	All;celeri,gluten(blé)lait,poissons,soja
Fruit (*)	Compote	Banane	Biscuit
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
 POTAGE POIREAUX Saucisse de campagne au Pickels Salsifis au beurre Pommes de terre à la ciboulette	 POTAGE POTIRON Vol au vent Purée	 POTAGE NAVETS Cornettes sauce napolitaine (tomates, basilic, poivrons, mini boulettes (poulet)) Fromage râpé	 POTAGE CULTIVATEUR Filet de Colin Crème de chicons Riz au safran
All;celeri,gluten(blé,orge),soja,lait,moutarde,sulfites	All;celeri,gluten(blé)lait,soja	All: céleri, gluten(blé)soja, lait	All;celeri,gluten(blé)lait,œuf,poissons,soja,crustacés
Fruit (*)	Yaourt aux fruits (*)	Fruit	Biscuit
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
 CAROTTES & POIVRONS Filet de volaille Poireaux (*) à l'étuvée Pommes de terre nature	 POTAGE CHICONS Epigramme d'agneau Légumes couscous Semoule de blé	 POTAGE TOMATES Pâtes au jambon Fromage râpé	 POTAGE CELERI Poisson pané Sauce tartare Salade Purée
All;celeri,gluten(blé,seigle,orge,avoine),arachides,fruits à coque*, crustacés,lait,lupin,mollusques,moutarde,œuf,poissons,graine de sésame,sulfites,soja	All: céleri, gluten(blé), soja,œuf	All: céleri, gluten(blé)soja, lait	All;celeri,gluten(blé)lait,poissons,soja
Fruit	Fian caramel	Fruit (*)	Biscuit
lundi 30 mars 2020	mardi 31 mars 2020	jeudi 2 avril 2020	vendredi 3 avril 2020
 POTAGE CHOU FLEUR Oiseau sans tête sauce moutarde Petit pois, carottes Pommes de terre nature	 POTAGE VERT PRE Saucisse de volaille Chou rouge aux pommes Jus de volaille Pommes de terre nature		
All: céleri, gluten(blé), soja,lait, mollusques, moutarde,sulfites, œuf,fruit à coques (amandes)	All;celeri,gluten(blé,orge),soja,lait,moutarde,sulfites		
Fruit (*)	Mousse chocolat		



Nous vous proposons, **des légumes de saison** (calendrier de l'IBGE),

tous nos poissons issus de la pêche durable,

nos bananes issues du commerce équitable,

des produits d'origine belge,

(*) des produits issus de l'agriculture responsable,

Les repas contenant du porc sont indiqués

Nos repas étant produits en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes et de traces d'allergènes. de plus la composition de nos menus peut changer.