

LE PRODUIT DU MOIS :

La châtaigne, fruit du châtaignier, est consommée depuis des millénaires. La France est le 4^e pays producteur en Europe. Très nourrissante, elle est très riche en glucides, et apporte fibres et vitamine B9. Pendant longtemps, sa farine a servi de base pour fabriquer le pain. Il ne faut pas la confondre avec le marron, fruit du marronnier, qui n'est pas comestible!

École de

MENUS DU MOIS DE



Saint Christoly de Blaye



Novembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.11	Chou blanc Dos de cabillaud Crème de petits légumes Riz Emmental Compote de fruits	Rosette Escalope de volaille panée maison sauce tomate Salsifis Mimolette Éclair Vanille	Radis beurre Sauté de porc à la cévenole Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Potage St Germain Tartiflette végétarienne Salade verte Crème dessert Biscuit
Semaine du 09 au 13.11	Velouté de châtaignes Œuf brouillés fromage et salade Fromage frais aux fruits rouges Biscuit	Carottes râpées Emincé de porc aux oignons Coquillettes Panna cotta et Pommes caramélisées	Potage parmentier Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco Camembert Pâtisserie	Chorizo Poulet au jus Frites Chanteneige Fruit de saison
Semaine du 16 au 20.11	Soupe de potiron Rôti de dinde au jus Lentilles Muffins (en plaque) aux myrtilles	Carpaccio de betteraves Gnocchis à la crème de parmesan Tome blanche Poire au chocolat	Journée Alsacienne Salade verte aux pommes Choucroute garnie Fromage Tarte alsacienne	Velouté de légumes Bœuf bourguignon VBF Pennes Bleu Fruit de saison
Semaine du 23 au 27.11	Potage de légumes Rôti de boeuf Pommes noisette Pyrénées Mousse chocolat	Salade de pâtes au pesto Fricassée de poulet mariné Choux fleurs béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison	Tourin tomate vermicelles Œufs florentine Fromage Gâteau basque	Rillettes Filet de poisson du jour Riz pilaf Yaourt nature Salade de fruits

Produit Bio

Repas Végétarien

Préparation maison à base de produits frais

Produit de saison

Produit local

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 02 au 06.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Chou blanc															
	Filet de cabillaud						<input checked="" type="checkbox"/>									
	Crème de petits légumes															
	Riz															
mardi	Emmental															
	Compote de fruits															
	Rosette															
	Filet de volaille panée maison sauce tomate															
jeudi	Salsifis															
	Mimolette															
	Éclair Vanille															
	Radis beurre															
	Sauté de porc à la cévenole															
vendredi	Semoule															
	Yaourt nature															
	Fruit de saison															
	Potage St Germain															
	Tartiflette végétarienne															
vendredi	Salade verte															
	Crème dessert															
	Biscuit															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 09 au 13.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Velouté de châtaignes																
	Œuf brouillés																
	fromage et salade																
	Fromage frais aux fruits rouges																
	Biscuit																
mardi	Carottes râpées																
	Emincé de porc aux oignons																
	Coquillettes																
	Panna cotta et																
	Pommes caramélisées																
jeudi	Potage parmentier																
	Poisson à la bordelaise																
	Fleurettes de romanesco																
	Camembert																
	Pâtisserie																
vendredi	Chorizo																
	Poulet au jus																
	Frites																
	Chanteneige																
	Fruit de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 16 au 20.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Soupe de potiron															
	Rôti de dinde au jus															
	Lentilles															
	0															
mardi	Muffins (en plaque) aux myrtilles															
	Carpaccio de betteraves															
	Gnocchis à la crème															
	de parmesan															
	Tome blanche															
jeudi	Poire au chocolat															
	Journée Alsacienne															
	Salade verte aux pommes															
	Choucroute garnie															
	Fromage															
vendredi	Tarte alsacienne															
	Velouté de légumes															
	Bœuf bourguignon VBF															
	Pennes															
	Bleu															
	Fruit de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 23 au 27.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, 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 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Potage de légumes															
	Rôti de boeuf															
	Pommes noisette															
	Pyrénées															
	Mousse chocolat															
mardi	Salade de pâtes au pesto															
	Fricassée de poulet mariné															
	Choux fleurs béchamel															
	Petit suisse sucré															
	Fruit de saison															
jeudi	Tourin tomate vermicelles															
	Œufs florentine															
	0															
	Fromage															
	Gâteau basque															
vendredi	Rillettes															
	Filet de poisson du jour															
	Riz pilaf															
	Yaourt nature															
	Salade de fruits															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef