


































École de Saint Christoly de Blaye

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	mercredi 6 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
<i>François d'Assise</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	 Repas Végétarien <i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
Carottes râpées   	Pommes de terre tartare   		Œuf mimosa  	Carpaccio de tomates  
Saucisse à la moutarde 	Sauté de Boeuf  		Gratin de patates douces à l'emmental   	Fish and chip
Lentilles  	Mijotée de légumes    			Salade verte de saison  
Emmental 	Fromage blanc sucré  		Petit suisse 	Yaourt aromatisé 
Nappé caramel	Compote 		Tarte aux poires	Fruit frais de saison  

Goûters

 Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



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 Saint Christoly de Blaye

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
semaine du goût <i>Firmin</i> 	semaine du goût <i>Wilfried</i>	semaine du goût <i>Géraud</i>	semaine du goût <i>Juste</i>	semaine du goût <i>Thérèse d'Avila</i>

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



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 Saint Christoly de Blaye

Octobre

2021



Bon appétit !

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Repas Végétarien <i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
Salade verte au maïs	Betteraves vinaigrette		Concombre bulgare	Taboulé
Tortis al verde	Sauté de veau marengo		Poisson crème citronnée	Fricassée de volaille fermière
crème de mascarpone	Carottes sautées		Riz	Gratin de chou fleur
Comté	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit frais de saison	Pâtisserie		Crème dessert	Fruit au sirop

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



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.