

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Saint Christoly de Blaye

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	 Repas Végétarien <i>Christian</i>
Soupe de potiron 	Salade de lentilles à l'avocat   			Velouté de brocolis   
Beignet de volaille	Gratin de chou fleur et boulgour  		ferié	Bœuf bourguignon VBF  
Duo de haricots				Tortis 
Crème dessert	Fromage 			Fromage 
Muffins 	Compote			Fruit de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Saint Christoly de Blaye

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Repas Végétarien <i>Albert</i>	 Marguerite	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>
Velouté de châtaignes  	Carottes râpées   		Rosette	Œuf mimosa   
Risotto aux légumes   	Emincé de porc aux oignons 		Poisson du jour	Poulet au jus  
fromages et mascarpone  	Coquillettes 		Trilogie de carottes glacées  	Pommes sautées  
Edam 	Fromage blanc et 		Fromage 	Fromage 
Beignet	Pommes caramélisées   		Gâteau chocolat	Fruit de saison  
Compote de fruits	Pâtisserie		Fruit de saison	Biscuit



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Saint Christoly de Blaye

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
 <i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	Repas Végétarien <i>Delphine</i>
Rillettes	Piémontaise		Radis noir	Potage St Germain
	  			  
Dos de cabillaud piperade	Escalope de volaille panée sauce tomate		Sauté de porc à la cévenole	Tartiflette végétarienne
	  		 	  
Riz	Mijotés de légumes racines		Semoule	Salade verte
	 			
Fromage	Fromage		Yaourt nature	Entremet vanille
				
Compote de fruits	Pâtisserie		Fruit de saison	Biscuit
			 	



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée