

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de Saint Christoly de Blaye**Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	<i>St Sylvain</i> 	<i>Ste Judith</i>	Repas végétarien <i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
Tartare de tomates et olives 	Rillettes de sardines 		Radis beurre	Salade de pâtes cervelas  
Jambon grillé sauce moutarde 	Haut de cuisse de volaille au romarin 		Riz cantonnais  	Poisson meunière
Risetti	Courgettes persillées 		et petits légumes de saison  	Poêlée de légumes  
Fromage blanc et coulis de fraises	Petit filou 		Yaourt nature sucré 	Fromage 
Biscuits	Compote		Fruit de saison	Salade de fraises à l'orange  

Goûters**Produits locaux :****Produit Bio****Produit de saison****Préparation maison à base de produits frais****Viande de boeuf D'origine française****Gâteau d'anniversaire**

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i>	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Tomates/concombres menthe 	Champignons à la grec  			
Lasagnes provençales	Poisson du marché rôti à l'oseille 			
Salade verte 	Ratatouille /riz  		Férié	
Fromage	Fromage 			
Mousse citron	Entremet 			

Goûters

 Produits locaux :



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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.

LE PRODUIT DU MOIS :
 Si nos ancêtres mangent des fraises depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i>	Repas végétarien <i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	L'italie <i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Entrée chaude	Salade de jeunes pousses balsamique		Tomates mozzarella à l'origan	Salade riz niçoise
	 			 
Curry de volaille émincée	Omelette		Spaghettis	Emincés de bœuf aux oignons
				 
Courgettes	Pommes de terre		Carbonara(jambon de dinde)	haricots beurre
				
Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
				
Fruit	Compote		Glace	Fruit de saison
				

Goûters :

 Produits locaux :

 **Produit Bio**

 **Produit de saison**

 **Préparation maison à base de produits frais**

 **Viande de bœuf D'origine française**

 **Gâteau d'anniversaire**

 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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis seulement 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui produit le plus de fraises. La pleine saison est d'avril à juin, mais on en trouve jusqu'en octobre. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

École de Saint Christoly de Blaye**Menus du mois****Mai****2021****Bon appétit !**

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
pentecôte <i>St Achille</i>	Repas végétarien <i>Ste Sophie</i> 	<i>St Bérenger</i>	<i>St Augustin</i>	<i>St Germain</i>
	Salade à l'avocat 		Salade Chinoise 	Oeuf dur mayonnaise
Férié	Pâtes sauce crémeuse parmesan et aubergines confites  		Burger	Poisson du marché au citron 
-			Frites	Carottes vichy  
	Fromage		Fromage 	Fromage
	Mousse Chocolat		Glace	Pâtisserie

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 boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée