

Menus du mois de

mai	2023
-----	------

Site de

St Christoly de Blaye



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Râpé de courgettes au citron		Salade grecque (concombre Fêta olives noires)	Carottes râpées
01/mai	<i>1er mai</i>	Blanquette de poisson		Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
au	<i>Fête du travail</i>	Riz créole		Pommes de terre « Coin de rue »	Piperade et tortis
5/5		Yaourt nature sucré		Chanteneige	Camembert
10		Fruit de saison*		Compote	Clafoutis aux pommes
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel		Salade de tomates	Toast aux rillettes de thon
8/5	<i>Victoire 1945</i>	Croq' fromager		Axoia de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
au		Salade		Boulgour	Gratin de courgettes
12/5		Fromage frais		Mimolette	Yaourt vanille
11		Pommes sautées au caramel		Éclair au chocolat	Fruit de saison*
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Salade de pois chiches	Coleslaw			
15/5	Tortellinis épinards ricotta	Hot dog		<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
au		Pommes américaines			
19/5	Gouda	Emmental			
12	Fruit de saison*	Sunday			
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
22/5	Émincé de poulet provençale	Boulettes de bœuf		Chili sin carne	Poisson bordelaise
au	Gratin d'aubergines	Tortis		Riz	Carottes sautées
26/5	Yaourt nature sucré	Chanteneige		Petit suisse	Édam
13	Abricot amandine	Compote aux pommes		Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire

École de St Christoly de Blaye

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié Basile	Geneviève	Odilon	Edouard	Repas Végétarien Méline
	Râpé de courgettes au citron  		Salade grecque (concombre Fêta olives noires)    	Carottes râpées  
1er mai	Blanquette de poisson 		Émincé de porc au caramel 	Nuggets de blé
Fête du travail	Riz créole		Pommes de terre « Coin de rue »    	Piperade et tortis
	Yaourt nature sucré		Chanteneige	Camembert
	Fruit de saison* 		Compote	Clafoutis aux pommes



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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 St Christoly de Blaye

Mois de mai 2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férial <i>Alix</i>	Repas Végétarien <i>Guillaume</i> Radis Croq'sel 	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i> Salade de tomates 	<i>Yvette</i> Toast aux rillettes de thon 
Victoire 1945	Croq' fromager		Axoa de veau   	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX 
	Salade 		Boulgour	Gratin de courgettes 
	Fromage frais		Mimolette	Yaourt vanille 
	Pommes sautées au caramel 		Éclair au chocolat	Fruit de saison* 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



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 St Christoly de Blaye

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	Repas USA <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Férié <i>Marius</i>	Férié <i>Sébastien</i>
Salade de pois chiches 	Coleslaw  			
Tortellinis épinards ricotta	Hot dog 		Ascension	Pont de l'Ascension
	Pommes américaines			
Gouda	Emmental			
Fruit de saison* 	Sunday 			



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison

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 St Christoly de Blaye

mai

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Rosette	Concombre vinaigrette  		Œuf dur mayonnaise 	Tomates au maïs 
Émincé de poulet provençale 	Boulettes de bœuf  		Chili sin carne  	Poisson bordelaise
Gratin d'aubergines	Tortis 		Riz 	Carottes sautées   
Yaourt nature sucré 	Chanteneige		Petit suisse	Édam
Abricot amandine 	Compote aux pommes		Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie

Préparation maison



Viande de bœuf
D'origine française

Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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.

t Christoly de Blaye



Menus du mois de

mai

2023

Site de

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Râpé de courgettes au citron		Salade grecque (concombre Fêta olives noires)	Carottes râpées
1/5 au		Blanquette de poisson		Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
5/5		Riz créole		Pommes de terre « Coin de rue »	Piperade et tortis
N°		Yaourt nature sucré		Chanteneige	Camembert
10		Fruit de saison*		Compote	Clafoutis aux pommes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel		Salade de tomates	Toast aux rillettes de thon
8/5 au	Victoire 1945	Croq' fromager		Axoia de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
12/5		Salade		Boulgour	Gratin de courgettes
N°		Fromage frais		Mimolette	Yaourt vanille
11		Pommes sautées au caramel		Éclair au chocolat	Fruit de saison*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Salade de pois chiches	Coleslaw			
15/5 au	Tortellinis épinards ricotta	Hot dog		Ascension	Pont de l'Ascension
19/5		Pommes américaines			
N°	Gouda	Emmental			
12	Fruit de saison*	Sunday			

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Tomates au maïs
22/5 au	Émincé de poulet provençale	Boulettes de bœuf		Chili sin carne	Poisson bordelaise
26/5	Gratin d'aubergines	Tortis		Riz	Carottes sautées
N°	Yaourt nature sucré	Chanteneige		Petit suisse	Édam
13	Abricot amandine	Compote aux pommes		Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire

