

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

2022



Bon appétit !

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Carine</i>	 Repas Végétarien <i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 18</i>
Velouté de légumes   	Petite salade mimosa  		Pommes de terre tartare  	
Poisson bordelaise	Pilaf de quinoa aux 		Haut de cuisse de poulet rôti 	Armistice 1918
Riz 	patates douces, carottes et petits pois   		Mijotée de légumes racines (carottes navets panais)   	
Brie	Chèvre 		Emmental 	
Fruit frais de saison 	Brioche perdue 		Tarte aux pommes  	

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.

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

2022



Bon appétit !

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	Repas Végétarien <i>Aude</i>
Soupe de potiron	Betteraves aux pommes		Petite salade de pâtes	Salade de lentilles
Escalope de dinde forestière	Sauté de bœuf VBF		Poisson du marché	Tartiflette végétarienne
Haricots plats	Coquillettes		Ecrasé de brocolis	Salade verte
Fromage portion	Yaourt aromatisé		Camembert	Petit suisse aromatisé
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais de saison		Compote	Fruit frais de saison



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 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

2022



Bon appétit !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Repas Végétarien <i>Présentation</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	 <i>Catherine</i>
Velouté de légumes   	Carottes râpées   		Coleslaw (carottes et chou rouge)  	Rosette
Couscous veggie 	Saucisse grillée 		Sauté de porc à la cévenole 	Poisson meunière 
(semoule, pois chiche, carottes) 	Lentilles  		Haricots blancs 	Epinards à la crème  
Fromage portion 	Brie 		Gouda 	Mimolette
Oeufs au lait 	Fruit frais de saison 		Salade de fruits d'automne  	Gâteau aux pommes  



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.