

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des évènements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 31 mai	mardi 1 juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<i>Visitation de la Sainte Vierge</i>	Repas Végétarien <i>St Justin</i> 	<i>Ste Blandine</i>	<i>St Kévin</i>	<i>Ste Clotilde</i>
Feuilleté au fromage	Taboulé		Tomates	Concombre vinaigrette
Rôti de boeuf	Omelette fromage		Saucisse grillée	Calamars poêlés provençale
Haricots plats	Salade verte		Purée de pommes de terre	Courgettes et aubergines sautées
Petit suisse nature sucré	Fromage		Fromage	Fromage blanc sucré
Fruit frais de saison	Crème dessert		Panacotta fruits rouges	Biscuit

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

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES
FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Repas Végétarien <i>St Gilbert</i>	<i>St Médard</i>	<i>Ste Diane</i>	<i>St Landry</i>	<i>St Barnabé</i>
Betteraves rapées à l'orange	Melon		Radis beurre	Nems
Lasagnes aux légumes du soleil	Haché de veau		Poisson du jour pané maison	Longe de porc au safran
	Haricots beurre		Lentilles du chef	Piperade
Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse nature sucré
Ile Flottante	Clafoutis aux cerises		Fruit frais de saison	Riz au lait vanilé

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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
<i>SteElisée</i>	<i>Ste Germaine</i>	<i>St Jean François Régis</i>	Repas Végétarien <i>St Hervé</i> 	<i>St Léonce</i>
Rapé de carottes aux agrumes	Rosette		Melon	Salade de haricots verts
Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson du jour		Nuggets végétariens	Spaghettis
Pommes fondantes	Epinards		Petits pois, carottes	bolognaises
Fromage	Fromage		Yaourt gourmand	Fromage
Mousse au chocolat	Pâtisserie		Biscuit	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 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.

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
<i>Été</i>	Repas Végétarien <i>St Alban</i> 	<i>Ste Audrey</i>	Menu des enfants <i>St Jean-Baptiste</i>	<i>St Prosper</i>
Feuilleté au fromage	Salade fraîcheur			Tomate basilic
Rôti de boeuf	Chili sin carne			Moules marinières
Haricots plats	Riz			Frites
Petit suisse nature sucré	Fromage			Fromage
Fruit frais de saison	Glace			Fromage blanc compote



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

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES

FRAIS :

Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint Christoly de Blaye

Menus du mois de



2021



Bon appétit !

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Ste Irénée</i>	<i>Sts Pierre - Paul</i>	<i>St Martial</i>	Repas Végétarien <i>St Thierry</i> 	<i>St Martinien</i>
Pâté de campagne	Pastèque		Pommes de terre et oignons rouges vinaigrette	Tartine au chèvre, miel
Coucous de la mer	Cordon bleu		Tarte au fromage	Bas carré de veau
semoule	Carottes au fenouil poêlées		salade de saison	Ratatouille fraîche
Yaourt nature sucré	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit frais de saison	Gaufre sucrée		Glace	Salade de fruits frais

Goûters



Produit Bio



Produit de saison

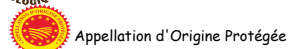


Préparation maison à base de produits frais

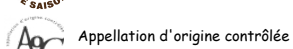
Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



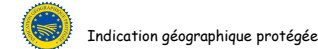
Appellation d'origine contrôlée



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.