

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Saint Christoly de Blaye

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Vacances <i>Fiacre</i>	 Vacances <i>Aristide</i>	Vacances <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
			Melon Charentais   	Charcuterie 
			Boulettes de bœuf au jus   	Poisson du marché 
			Courgettes   	Riz à la tomate 
			Fromage  	Fromage 
			Glace 	Fruit frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Saint Christoly de Blaye

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Taboulé	Salade grecque		Melon Charentais	Salade de pâtes
   			 	 
Emincés de porc au curry	Croustillant à la mozzarella		Effiloché de poisson façon brandade	Longe de veau forestière
 				
Fondue de légume de saison	Petit pois		Pommes vapeur	Poêlée de poireaux
 			 	 
Fromage	Yaourt gourmand local		Fromage	Petit filou
				
Aéré de fromage frais aux fruits jaunes	Quatre quart		Flan pâtissier	Meli mélo de fruit au sucre cassonade
				

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Saint Christoly de Blaye

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i> 	<i>Renaud</i>
Tartare méditerranéen			Tomates sauce verte  	Toast au chèvre
Volaille marinée 	menu des enfants		Omelette aux oignons   	Poisson meunière
Risetti créole			Pommes de terre sautées 	Carottes persillées   
Fromage 			Fromage 	Suisse sucré 
Fruit frais de saison  			Crumble 	Salade de fruits   

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.

Ecole de Saint Christoly de Blaye

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas Végétarien <i>Matthieu</i> 	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
melon charentais  	Œuf mayonnaise 		Carottes râpées 	Terrine de campagne 
Pâtes 	Moussaka végétarienne   		Rôti de bœuf VBF 	Poisson du marché
Bolognaises  			Frites	Poêlée de poireaux et carottes 
Yaourt sucré 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
Glace	Pêche rôtie au thym 		Pâtisserie du chef 	Fruit frais de saison 

Goûters

 Produits locaux

 Produit Bio

 Produit de saison

 Préparation maison à base de produits frais

 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 Saint Christoly de Blaye

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade au surimi  	Salade de tomates   		Meli mélo de crudités   	Céleri rémoulade   
Porc braisé façon petit salé  	Wings de poulet 		Pizza	Moules marinières 
Lentilles à l'ancienne 	Brocolis sautés		Salade verte 	Frites
Fromage 	Fromage 		Yaourt aromatisé 	Fromage blanc sucré 
Compote de fruit 	Tarte au chocolat		Salade de fruits frais 	Biscuit 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



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.