



École de Saint Christoly de Blaye

2022



Bon appétit !

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
Carine	Repas Végétarien Geofroy	Théodore	Léon	Armistice 18
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



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 		Petie salade de pâtes 	Salade de lentilles
Escalope de dinde forestière 	Sauté de boeuf 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



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire

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



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

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 bœuf D'origine française**
 **Label rouge**

 **Gâteau d'anniversaire**
 **Indication géographique protégée**