

Nous nous approvisionnons en viande auprès de Savi à Cissac et Lécévin à St Laurent.

École de Saint Christoly de blaye

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	mercredi 1 décembre	jeudi 2 décembre	vendredi 3 décembre
Repas Végétarien <i>Saturnin</i>	<i>André</i> 	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>François Xavier</i>
Velouté de champignons  	Pomme de terre mimosa   		Coleslaw aurore   	Céleri rémoulade   
Riz parfumé façon « Cantonnais » 	Sauté de haut de cuisse de volaille  		Saucisses grillées  	Moules crème marinière 
Salade de saison   	Gratin de chou fleur 		Haricots coco cuisinés  	Pommes frites
Yaourt aux fruits 	Fromage 		Petit suisse 	Fromage   
Gaufre liégeoise et chantilly	Crème vanille 		Fruit frais de saison  	Compote de 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



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.

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

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 6 décembre	mardi 7 décembre	mercredi 8 décembre	jeudi 9 décembre	vendredi 10 décembre
<i>Nicolas</i>	 Repas Végétarien <i>Ambroise</i>	<i>Immaculée Conception</i>	<i>Pierre Fourier</i>	<i>Romarc</i>
Potage Dubarry  	Œuf mimosa  		Betteraves vinaigrette  	Feuilleté hot dog 
Poisson du jour sauce au citron 	Lasagne végétarienne ricotta		Steak de porc à la moutarde 	Escalope de volaille  
Brocolis sautés 			Poêlée de carottes /navets glacés   	Lentilles   
Yaourt local  	Fromage  		Fromage  	Fromage blanc sucré 
Sablé	Ananas au sirop 		Pâtisserie	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



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.

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

Décembre 2021



Bon appétit !

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Repas Végétarien <i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	Repas de Noël <i>Alice</i>	Bonnes vacances <i>Gaël</i>
Salade tex mex	Salade d'automne		Salade Festive campagnarde	Potage poireaux pommes de terre
Burger	Poisson rôti crème de poireaux		Parmentier canard	Omelette au fromage
Frites	Haricots verts		Salade de saison	Salade verte
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit	Liégeois		Tiramisu	Compote



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



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.