

École de St Ciers sur Gironde

Novembre

2021



Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<i>Geoffroy</i>	Repas Végétarien <i>Théodore</i> 	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Chriian</i>
Rillettes de thon	Salade de lentilles			Friands
Escalope de dinde forestière 	Parmentier de chou fleurs et boulgour		ferié	Bœuf bourguignon VBF 
Duo de haricots				Tortis
Fromage 	Petit suisse			Emmental 
Fruits  	Biscuits			Fruit de saison  

Goûters



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

École de St Ciers sur Gironde

Novembre

2021



Bon appétit !

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Repas Végétarien <i>Albert</i> 	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>
Oeuf mimosa	Carottes râpées		Rosette 	Croustillant à emmental
Risotto aux légumes 	Emincé de porc aux oignons 		Poisson à la bordelaise	Poulet au jus 
fromages et mascarpone	Coquillettes		Brocolis	Frites
Edam 	Fromage blanc sucré		Mimolette 	Saint nectaire 
Beignet	Pommes caramélisées 		Muffins aux pommes 	Fruit de saison 

Goûters :



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

École de St Ciers sur Gironde

Novembre

2021



Bon appétit !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	 Repas Végétarien <i>Delphine</i>
Crêpes	Piémontaise 		Saucisson à ail 	Betteraves
Sauté de porc 	Escalope de volaille panée maison sauce tomate 		Poisson	Tartiflette végétarienne
Riz	Mijotés de légumes racines 		Semoule	Salade verte
Brie 	Entremet vanille		Emmental 	Laitage
Compote de fruits	Biscuits		Brownis	Biscuit

Goûters



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.