








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 MARIE IMMACULEE

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Chrïan</i>
Oeuf mayonnaise au curry 	Radis beurre 			Chorizo
Echine de porc sauce champignons 	Hachis parmentier 		ferié	Beignets de poisson
Semoule	Salade verte			Potirons sautés 
Fromage	Yaourt aromatisé			Fromage
Salade de fruits 				Fruit de saison 

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.

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 MARIE IMMACULEE

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<i>Albert</i>	 Repas Végétarien <i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>
Tartine au fromage 	Oeuf mimosa		Coleslaw  	Feuilleté hotdog
Nuggets de poulet	Tartiflette végétarienne 		Escalope de porc à la crème et champignons 	Poisson pané
Risettis 	Salade verte		Haricots beurre	Epinards béchamel en gratin 
Fromage	Banane au chocolat 		Tarte aux amandes	Crème dessert chocolat
Fruit 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.












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 MARIE IMMACULEE

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>	<i>Delphine</i>
Salade de riz 	Carottes râpées  		Rillettes 	Salami danois
Pizza	Tomate farcie		Haut de cuisse de poulet rôti 	Poisson meunière
Salade verte	Riz		Chou fleur en gratin 	Brocolis aux amandes  
Ile flottante	Fromage		Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes  
	Fruit 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