












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 SALLEBOEUF

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>Chrïan</i> |
| Soupe de vermicelle  | Salade de lentilles  | | | Salade au croûtons  |
| Cordon bleu de Dinde | Risotto aux légumes  | | ferié | Pâtes  |
| Duo de haricots  | fromages et Mascarpone | | | Bolognaise  |
| Fromage | Fromage | | | Emmental |
| Muffins aux pommes  | Crème dessert caramel beurre salé  | | | Fruit de saison  |

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



Gâteau d'anniversaire



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.











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 SALLEBOEUF

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> |
| Velouté de Potimarrons   | Carottes râpées  | | Betterave vinaigrette  | Salade de céleri rémoulade   |
| Pizza végétal aux légumes  | Saucisses grillées au thym | | Poulet au jus | Poisson pané |
| Salade | Coquillettes | | Pommes sautées | Epinards béchamel |
| Fromage | Fromage blanc et | | Fromage | Yaourt |
| Compote de fruits | Pommes caramélisées  | | Fruit de saison  | Gâteau d'anniversaire  |



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 SALLEBOEUF

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> |
| Velouté de légumes  | Tartine de camembert chaud | | Coleslaw | Tourin à la tomate  |
| Boulette de bœuf sauce tomate  | Haut de cuisse de poulet rôti au romarin  | | Jambon blanc | Tartiflette végétarienne  |
| Riz | Gratin de choux fleur  | | Purée maison  | Salade verte |
| Brie | Emmental | | Yaourt nature  | Entremet vanille |
| Beignet | Brownies au chocolat  | | Fruit de saison  | Biscuit |



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

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