

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, 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.

Ecole Collège notre dame

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>
Soupe de potiron	Salade de lentilles à l'avocat		Salade de maïs	Velouté de brocolis
Mousse de canard	Feuillete de chèvre		Piémontaise	Rosette
Escalope de dinde forestière	Risotto de blé		Poisson à la bordelaise	Bœuf bourguignon VBF
Boulette d'agneau aux échalottes	fromages et mascarpone		Cuisse de poulet roti	Escalope de porc aux oignons confits
Duo de haricots	Pizza aux fromages		Fleurettes de romanesco	Macaroni
Riz	Salade verte		Purée de pomme de terre	Poêlée campagnarde
Fromage / laitage / fruit	Fromage / laitage / fruit		Fromage / laitage / fruit	Fromage / laitage / fruit
Salade de fruits	Liegeois chocolat		Mousse chocolat	Tarte à l'abricots
Muffins aux pommes	Oeuf au lait		Fromage blanc et crème de marrons	Panacotta caramel

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



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée