

# RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Décembre 2023

			<b><u>Vendredi 1er</u></b>
<b><u>Lundi 4</u></b>	<b><u>Mardi 5</u></b>	<b><u>Jeudi 7</u></b>	<b>MENU CHLOE CM1</b> 
<i>Menu végétarien</i> Salade aux dés de fromage Parmentier de lentilles/patate douce Laitage	<b>MENU CHLOE . M CE2</b> 	Soupe Chipolata Chou braisé Yaourt	<b><u>Vendredi 8</u></b> Céleri rémoulade Poisson à la tomate Semoule Fruit
<b><u>Lundi 11</u></b>	<b><u>Mardi 12</u></b>	<b><u>Jeudi 14</u></b>	<b><u>Vendredi 15</u></b>
Betterave Rôti de dinde Chou fleur béchamel Laitage	Rosette cornichon Poisson sauce beurre blanc Riz Fruit	<i>Menu végétarien</i> Salade quinoa Tarte au fromage Fruit	<b>MENU VALENTIN et JULIETTE CM1</b> 
<b><u>Lundi 18</u></b>	<b><u>Mardi 19</u></b>	<b><u>Jeudi 21</u></b>	<b><u>Vendredi 22</u></b>
<b>MENU DES 2 CHLOE CE2</b> 	Radis noir Boudin blanc Purée Fruit	<i>Menu végétarien</i> Taboulé Croque Monsieur /Salade Laitage	<b>Menu de Noël</b> 
<b>Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.</b>			

**Fruits et Légumes : origine France et local au maximum, en fonction des disponibilités des fournisseurs.**

**Laitages et fromages : BIO sauf problème d'approvisionnement.**

**Desserts et pâtisseries : confectionnés sur place.**

**Poissons : issu d'une pêche durable MSC**

**Viandes: origine France, viande de bœuf BIO.**



