

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Janvier 2024

<u>Lundi 8</u>	<u>Mardi 9</u>	<u>Jeudi 11</u>	<u>Vendredi 12</u>
Carottes râpées Pâtes bolognaises Crème vanille	MENU LUIS GS	Velouté de chou fleur Rôti de porc Haricots verts Galette des rois	Pâté cornichon Poisson sauce curry Pomme de terre vapeur Fruit
<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
Soupe Saucisse de toulouse Lentilles Fruit	<i>Menu végétarien</i> Salade de boulgour Lasagnes au brocoli / salade Compote	Coleslaw Poisson Purée de butternut Fruit	MENU LOHAN CM1
<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
Crêpe au fromage Brandade de poisson Salade Yaourt	Chou rouge râpé Sauté de porc Semoule Fruit	<i>Menu végétarien</i> Velouté Tarte champignon / haricots beurres Yaourt	MENU LOUISE CM2
<u>Lundi 29</u>	<u>Mardi 30</u>		
Betteraves Poisson Epinards Laitage	MENU THIBAUT CE2		
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.			

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.