



## RESTAURANT SCOLAIRE de l'Ecole de Bignoux.

Décembre 2022

		<b><u>Jeudi 1er</u></b>	<b><u>Vendredi 2</u></b>
		<i>Menu végétarien</i> Velouté de légumes Chili sin carne / Riz Crème anglaise	Carottes râpées Cœur de merlu à la tomate Semoule Fruit de saison
<b><u>Lundi 5</u></b>	<b><u>Mardi 6</u></b>	<b><u>Jeudi 8</u></b>	<b><u>Vendredi 9</u></b>
Betteraves Hachis parmentier Salade verte Fruit de saison	Cake tartiflette Poisson Brocoli Laitage	<i>Menu végétarien</i> Salade aux œufs durs Lasagnes de potimarron Fruit de saison	<b>MENU</b> <b>EMMA</b> PS
<b><u>Lundi 12</u></b>	<b><u>Mardi 13</u></b>	<b><u>Jeudi 15</u></b>	<b><u>Vendredi 16</u></b>
Soupe à la carotte Quiche Salade verte Fruit de saison	<b>MENU</b> <b>GASPARD</b> CE2	Crêpes au fromage Poisson Lentilles Fruit de saison	<b>MENU de NOEL</b> 
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison.			

**Viandes**

: origine France.

**Poissons**

: issue d'une pêche durable MSC.

**Fruits et Légumes**

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

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

