

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Janvier 2022

<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
Soupe à la carotte Poisson Pomme de terre Fruit	MENU MANON CP	<i>Menu Végétarien</i> Betteraves et boulgour Gratin d'œuf dur et chou fleur béchamel Compote	Pâté cornichon Blanquette de veau Carottes Galette des rois
<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Carottes râpées Aiguillette de poulet sauce curry Riz IGP Pommes au four	Feuilleté au fromage Emincé de dinde Purée de butternut Yaourt	MENU SIMON CP	<i>Menu Végétarien</i> Soupe au chou fleur Pâtes aux légumes Fruit
<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
<i>Menu Végétarien</i> Radis Noir Dahl lentilles corail aux carottes Biscuit roulé à la confiture	MENU ALBANE et CHLOE.R CP	Salade de riz Filet de limande meunière Brocoli Yaourt	Sardines Sauté de poulet à la tomate Salsifi Fruit
<u>Lundi 24</u>	<u>Mardi 25</u>	<u>Jeudi 27</u>	<u>Vendredi 28</u>
Chou rouge râpé Merlu en sauce Pâtes HVE Laitage	<i>Menu Végétarien</i> Salade coleslaw Couscous aux légumes Fruit	MENU LUANA CM2	Soupe au potiron Lasagnes Salade Compote
<u>Lundi 31</u>			
MENU ELEANE CE2	MEILLEURS VŒUX POUR L'ANNEE 2022 !!!		
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.			

Viandes : origine France
Poissons : Issue d'une pêche durable
Fruits et Légumes : origine France et local au maximum, en fonction des disponibilités des fournisseurs