

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Janvier 2023

	<u>Mardi 3</u>	<u>Jeudi 5</u>	<u>Vendredi 6</u>
	Velouté de chou fleur Pâtes sauce bolognaise Fruit	Feuilleté au fromage Rôti de porc Carottes braisées Crème au spéculoos	Betteraves à l'orange Croque monsieur Salade Fruit
<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Salade aux dés de fromage Sauté de dinde Semoule aux légumes Compote	Radis noir Poisson au curry Riz Brioche des rois de Bignoux	<i>Menu végétarien</i> Salade de quinoa Tarte champignons échalotes Fruit	MENU MATHIS CE2
<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
Pâtes en salade Poisson Salsifi Cake au citron	MENU CHLOE.M CE1	Avocat Bœuf à la mexicaine Quinoa Fruit	<i>Menu végétarien</i> Coleslaw Œuf sauce mornay/Epinards Laitage
<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
MENU ETHAN CM1	Soupe Chipolata Haricot blanc Laitage	MENU ALBANE CE1	Saucisson cornichon Poisson Purée de pois cassé Fruit
<u>Lundi 30</u>	<u>Mardi 31</u>		
MENU TYPHAINE CE2	Chou blanc râpé Sauté de porc Pomme de terre vapeur Fruit	BONNE ANNEE 2023	
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 MSC.

Fruits et Légumes

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

Laitages et fromages

: BIO sauf problème d'approvisionnement.