

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Juin 2023

		<u>Jeudi 1er</u>	<u>Vendredi 2</u>
		Menu végétarien Cake aux courgettes Riz cantonais Fruit	Salade de pomme de terre Croque monsieur au thon Salade Fruit
<u>Lundi 5</u>	<u>Mardi 6</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
Menu végétarien Salade aux dés de fromage Curry de lentilles /Blé Fruit	Radis beurre Poisson Courgettes sautées Cake au citron	Rillettes Rôti de dinde Petit pois carottes Yaourt	Concombre Rougail saucisse Semoule Fruit
<u>Lundi 12</u>	<u>Mardi 13</u>	<u>Jeudi 15</u>	<u>Vendredi 16</u>
MENU JADE, CHLOE et LENA CE2	Burger de rillettes de poisson Cœur de filet de merlu Riz Fruit	Menu végétarien Salade composée Quiche aux courgettes <i>Liégeois</i>	MENU TRYSTAN GS
<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
Feuilleté au fromage Chipolata Carottes Laitage	MENU ELEANE, TOM LILWEN, KYM et LOUISE CM1	MENU GASPARD et LUCAS CE2	Courgettes râpées Poisson Epinards Fruit
<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
Melon Sauté de porc au paprika Pomme de terre vapeur Laitage	MENU EMMA GS	Menu végétarien Crêpe au fromage Ratatouille / Quinoa Fruit	MENU FRATRIE : LILI, MAHO, et HUGO
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.