

## RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Mars 2022

	<b><u>Mardi 1er</u></b> <b>MENU</b> <b>ANAËLLE</b> <b>CE</b>	<b><u>Jeudi 3</u></b> <b>MENU</b> <b>CELESTE</b> <b>CP</b>	<b><u>Vendredi 4</u></b> Carottes râpées Aiguillette de poulet au curry Riz Fruit
<b><u>Lundi 7</u></b> Salade verte et maïs Poisson sauce beurre blanc Quinoa Fruit	<b><u>Mardi 8</u></b> <b>MENU</b> <b>LOUISE</b> <b>CE</b>	<b><u>Jeudi 10</u></b> <i>Menu végétarien</i> Chou blanc rapé au raisin sec Pomme de terre farcie de poireaux à la crème Crème au spéculoos	<b><u>Vendredi 11</u></b> Feuilleté au fromage Emincé de volaille Brocoli Yaourt
<b><u>Lundi 14</u></b> <i>Menu végétarien</i> Betterave Chili sin carne/ Boulgour Yaourt	<b><u>Mardi 15</u></b> Rillettes Osso bucco de veau Carottes braisées Fruit	<b><u>Jeudi 17</u></b> Soupe de carotte Poisson à la tomate Pâtes Fruit	<b><u>Vendredi 18</u></b> <b>MENU</b> <b>DWAYNE</b> <b>CM</b>
<b><u>Lundi 21</u></b> Crêpes au fromage Filet de limande meunière Epinards Fruit	<b><u>Mardi 22</u></b> <b>MENU</b> <b>CHLOE.M</b> <b>CP</b>	<b><u>Jeudi 24</u></b> Avocat Bœuf à la mexicaine Haricots rouges Torta de cielo	<b><u>Vendredi 25</u></b> <i>Menu végétarien</i> Soupe de chou fleur Galette de carottes épicées /salade Laitage
<b><u>Lundi 28</u></b> Sardines Tajine de poulet aux pois chiches et carottes Liégeois	<b><u>Mardi 29</u></b> Carottes râpées Filet de colin pané Purée de pois cassé Fruit	<b><u>Jeudi 31</u></b> <b>MENU</b> <b>ALICIA</b> <b>ALIENOR</b> <b>CM</b>	
<b>Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.</b>			

**Viandes : origine France.**

**Poissons : Issue d'une pêche durable.**

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