

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Mars 2022

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