



RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Mars 2023

		<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
		Coleslaw Poisson Lentilles Laitage	<i>Menu végétarien</i> Salade de quinoa Tarte au fromage/ Salade Fruit
<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Jeudi 8</u>	<u>Vendredi 9</u>
Céleri rémoulade Brandade de poisson Salade Fruit	Crêpe au fromage Saucisse de toulouse Chou braisé Gâteau chocolat/pommes	<i>Menu Végétarien</i> Œuf dur Pâtes aux légumes Liégeois	Carottes râpées Aiguillette poulet pané Pomme de terre au parmesan Fruit
<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
MENU KYM ET LOUISE CM1	Pâté cornichon Poisson Epinards à la crème Yourt	Betteraves Pizza Salade Crème anglaise	<i>Menu végétarien</i> Curry de lentilles corail Riz Fruit
<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
Soupe Aiguillette de poulet à la crème Pomme de terre vapeur Fruit	<i>Menu végétarien</i> Salade de quinoa Gratin de haricots blancs Flognarde	Avocat Sauté de dinde Purée de pois cassé Compote	MENU CHLOE.R CE1
<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 31</u>
MENU VICTOIRE PS	Chou rouge râpé Sauté de porc à la moutarde Riz Fruit	<i>Menu végétarien</i> Salade de lentilles Tajine de légumes/ Semoule Fruit	MENU DEFILE DU PRINTEMPS  
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.