






RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Novembre 2022

<u>Lundi 7</u>	<u>Mardi 8</u>	<u>Jeudi 10</u>	<u>Vendredi 11</u>
Radis Noir Pâtes à la carbonara Fruit	 MENU LILWEEN et ELEANE CM1	<i>Menu végétarien</i> Salade de lentilles Tarte aux maroilles/salade Laitage	FERIE
<u>Lundi 14</u>	<u>Mardi 15</u>	<u>Jeudi 17</u>	<u>Vendredi 18</u>
Salade coleslaw Sauté de poulet Pomme de terre vapeur Fruit	<i>Menu végétarien</i> Boulgour en salade Croque monsieur Fruit	Velouté de chou fleur Poisson Légumes braisés Yaourt	 MENU MATHIS GS
<u>Lundi 21</u>	<u>Mardi 22</u>	<u>Jeudi 24</u>	<u>Vendredi 25</u>
MENU VICTOIRE PS 	Saucisson à l'ail Rôti de dinde Flan de potiron Flognarde aux pommes	MENU HUGO CE2 	<i>Menu végétarien</i> Œuf dur vinaigrette Dahl lentilles corail aux carottes Fruit
<u>Lundi 28</u>	<u>Mardi 29</u>		
Feuilleté au fromage Saucisses Chou braisé Yaourt	MENU SASHA CP 		
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.