

RESTAURANT SCOLAIRE de l'Ecole de Bignoux.

Octobre 2022

<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
MENU MALO MS	<i>Menu végétarien</i> Betteraves Couscous végétarien Fruit	Salade de pâtes Rôti de porc Carottes braisées Torta de cielo	Concombre Aiguillettes de poulet Riz Fruit
<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Taboulé Sauté de porc Poêlée de légumes Laitage	MENU OCEANE CM2	Carottes râpées Cœur de filet de merlu Pomme de terre vapeur Crème au spéculoos	<i>Menu végétarien</i> Sardines Œuf dur béchamel Fruit
<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
Soupe Poisson Lentilles Laitage	Chou blanc râpé Tartiflette Salade Compote	<i>Menu végétarien</i> Salade composée Tarte au potimarron , échalote, comté Fruit	MENU LAURA CM2 MANON CE1
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison.			

Viandes : origine France.

Poissons : issue d'une pêche durable.

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

