

## RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Novembre 2023

<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
<b>MENU JUANITTA et CHLOE</b>  CM1	Betteraves Merguez Pomme de terre au parmesan Fruit	<b>MENU ELEONORE</b>  CE1	Chou rouge râpé Filet de poulet sauce coco Riz Laitage
<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
Soupe Sauté de porc Carottes braisées Yaourt	<i>Menu végétarien</i> Brocoli vinaigrette Dahl lentilles corail/ Quinoa Fruit	Crêpes au fromage Poisson Flan de potiron Fruit	<b>MENU HAYAT</b>  CP
<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
<b>MENU KYM et LOUISE</b>  CM2	Feuilleté au fromage Goulash hongrois Pomme de terre vapeur Fruit	<i>Menu végétarien</i> Soupe Chili sin carne Fruit	Radis noir Poisson Epinards <b>DESSERT ANTOINE GS</b>
<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Jeudi 30</u>	
<i>Menu végétarien</i> Salade de boulgour Tarte potimarron, comté, échalote Compote	Soupe Tartiflette Salade Fruit	<b>MENU ETHAN</b>  CM2	
<b>Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.</b>			

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

**Laitages et fromages : BIO sauf problème d'approvisionnement.**

**Desserts et pâtisseries : confectionnés sur place.**

**Poissons : issu d'une pêche durable MSC.**

**Viandes: origine France, viande de bœuf BIO.**