

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Septembre 2023

<u>Lundi 4</u>	<u>Mardi 5</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
Melon Pâtes à la bolognaise Compote	Rosette cornichon Aiguillette de poulet Haricots verts Laitage	Concombre Cœur de filet de merlu sauce beurre blanc Pomme de terre vapeur Fruit	Tomates vinaigrette Chipolata Carottes braisées Gâteau au chocolat
<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
Rillettes de porc Filet de limande meunière Courgettes sautées Crème anglaise	Carottes râpées Emincé de dinde Purée Fruit	<i>Menu végétarien</i> Salade de quinoa Œuf dur sauce mornay /Epinards Yaourt	MENU JOSEPHINE CM1
<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
MENU ALEX et MATHIS	Feuilleté au fromage Poisson Haricots beurrés Liégeois	<i>Menu végétarien</i> Boullgour en salade Quiche champignon,emmental / Salade verte Crème vanille	Radis Rôti de dinde Semoule Fruit
<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
Crêpe au fromage Sauté de porc Ratatouille Moelleux aux pommes	Courgettes et carottes râpées Tomates farcies Riz Fruit	Taboulé Poisson Tian de légumes Yaourt	<i>Menu végétarien</i> Salade de lentilles Cake aux courgettes / Salade verte Fruit
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.			

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.



