

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Novembre 2024

Lundi 4 Soupe à la carotte Emincé de dinde à la crème Pâtes Fruit	Mardi 5 Taboulé Saucisse Lentilles Laitage	Jeudi 7 Betteraves Tartiflette Salade Compote	Vendredi 8 Radis noir Cœur de filet de merlu Epinards Yaourt
Lundi 11 FERIE	Mardi 12 Salade de quinoa Tarte au maroilles Salade verte Fruit	Jeudi 14 Crêpe au fromage Poisson Légumes braisés Yaourt	Vendredi 15 MENU RAPHAEL GS
Lundi 18 Velouté de potiron Poisson Brocolis Laitage	Mardi 19 MENU LEANDRO GS et ISYA PS	Jeudi 21 Œuf dur mayonnaise Couscous végétarien Flognarde	Vendredi 22 Chou blanc râpé Goulash hongrois Pommes de terre vapeur Fruit
Lundi 25 Chou fleur vinaigrette Sauté de porc à la tomate Blé Fruit	Mardi 26 Salade verte aux dés de fromage Lasagnes aux poireaux Yaourt	Jeudi 28 MENU CHLOE Et MANON CM1	Vendredi 29 Carottes râpées Chili con carne Riz Fruit
Nota : La composition des menus peut être modifiée suivant les aléas de livraison. Merci pour votre compréhension.			

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

Laitages et fromages : BIO sauf problème d'approvisionnement.

Desserts et pâtisseries : confectionnés sur place.

Poissons : issus d'une pêche durable MSC.

Viandes: origine France, viande de bœuf BIO.

