

RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Octobre 2024

	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
	Salade aux dés de fromage Dahl lentilles corail/ carottes Riz Fruit	MENU JULIETTE CE1	Rillettes cornichon Poisson Haricots Beurre Yaourt
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Œuf mayonnaise Gratin dauphinois Salade Fruit	Radis Poisson sauce beurre blanc Pâtes Yaourt	Rosette Blanquette de dinde Purée de pommes de terre Fruit	MENU THYPHAINE CM2
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Velouté de chou fleur Croque Monsieur Salade Fruit	MENU ORANGE (Projet des classes Maternelles)	Betteraves vinaigrette Poisson à la tomate Semoule Compote	MENU BAPTISTE Stagiaire de 3ème
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.

