








## RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Décembre 2024

<b>Lundi 2</b>		<b>Mardi 3</b>	<b>Jeudi 5</b>	<b>Vendredi 6</b>
<b>MENU</b> <b>CHLOE.R</b> <b>APOLLINE</b> <b>ET CHLOE.M CM1</b>		Coleslaw Rôti de dinde Pommes de terre vapeur Fruit	 Salade de lentilles Croque Monsieur aux épinards Laitage	Soupe de chou fleur Merlu sauce beurre blanc Quinoa Fruit
<b>Lundi 9</b>		<b>Mardi 10</b>	<b>Jeudi 12</b>	<b>Vendredi 13</b>
Velouté de saison Pâtes à la carbonara de légumes Fruit		<b>MENU</b> <b>MAXIME</b> <b>GS</b>	Saucisson cornichon Poisson sauce tomate Riz Laitage	 Carottes râpées Raviolis Salade Compote
<b>Lundi 16</b>		<b>Mardi 17</b>	<b>Jeudi 19</b>	<b>Vendredi 20</b>
Brocoli vinaigrette Boudin blanc Purée aux 2 pommes Fruit		Velouté de carottes Poisson Poêlée de légumes de saison Laitage	Avocat Quiche Lorraine Salade Compote	<b>Menu de Noël</b> 
<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 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.**

