

# RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Septembre 2024

<u>Lundi 2</u>	<u>Mardi 3</u>	<u>Jeudi 5</u>	<u>Vendredi 6</u>
Concombre Pâtes à la carbonara de poulet Compote	Melon Sauté de dinde Purée de carottes Fruit	Salade de quinoa Cake aux courgettes Salade Yaourt	Tomate vinaigrette Cœur de filet de merlu sauce beurre blanc Riz Fruit
<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Œuf dur mayonnaise Semoule Ratatouille Gâteau au chocolat	<b>MENU HUGO CM2</b>	Feuilleté au fromage Poisson pané Carottes braisées Laitage	<b>MENU ELANA CP</b>
<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
Taboulé Sauté de porc Courgettes sautées Liégeois	Carottes braisées Poisson Lentilles Fruit	<b>MENU ELEONORE, CLARA et LALIE</b>	Salade de boulgour Tomates farcies végétales Fruit
<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
Crêpe au fromage Pavé de blé, fromage et épinards Salade Yaourt	<b>MENU ILAN CM1</b>	Brocoli vinaigrette Poisson sauce aurore Pomme de terre vapeur Fruit	Salade composée Rôti de porc Epinards Moelleux aux pommes
<u>Lundi 30</u>			
<b>MENU ELEONORE et LILI CE2</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 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.**

