


RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Février 2025

<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
Salade aux dés de fromage Aiguillettes de poulet au curry Riz Yaourt	Soupe Croque Monsieur Salade Fruit	Œuf dur mayonnaise Pâtes à la carbonara de légumes Compote	Rillettes cornichon Poisson Brocoli Crêpes 
<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Betteraves Rôti de dinde Haricots Blancs Crème vanille maison	Salade de quinoa Gratin dauphinois Salade Fruit	MENU TYPHAINE CM2	Soupe Poisson à la tomate Semoule Fruit
<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
Salade de chou Gratinés de raclette aux légumes Fruit	Céléri rémoulade Quiche lorraine Salade Mousse au chocolat	Soupe Poisson Carottes vichy Laitage	MENU EMMA CE1
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.

