



## RESTAURANT SCOLAIRE Ecole de Bignoux

Janvier 2025

<b><u>Lundi 6</u></b>	<b><u>Mardi 7</u></b>	<b><u>Jeudi 9</u></b>	<b><u>Vendredi 10</u></b>
Carottes râpées Pâtes bolognaises Fruit	Rosette cornichon Sauté de dinde Purée de butternut Yaourt	<b>MENU EDEN MS</b>	Soupe Semoule aux légumes Brioche des rois
<b><u>Lundi 13</u></b>	<b><u>Mardi 14</u></b>	<b><u>Jeudi 16</u></b>	<b><u>Vendredi 17</u></b>
Betteraves Rôti de porc Boulgour Fruit	Soupe Poisson Carottes braisées Gâteau au chocolat	Crêpe au fromage Œuf dur béchamel Chou fleur Yaourt	<b>MENU JULIETTE KEYLA CM2</b>
<b><u>Lundi 20</u></b>	<b><u>Mardi 21</u></b>	<b><u>Jeudi 23</u></b>	<b><u>Vendredi 24</u></b>
Chou rouge râpé Saucisse Lentilles Fruit	Radis beurre Tarte potimarron comté Salade Laitage	Salade coleslaw Aiguillette de poulet Pommes de terre au parmesan Fruit	Soupe Poisson Epinards Flognarde
<b><u>Lundi 27</u></b>	<b><u>Mardi 28</u></b>	<b><u>Jeudi 30</u></b>	<b><u>Vendredi 31</u></b>
Feuilleté Chili sin carne Blé Fruit	<b>MENU BLANC Projet maternelle</b>	Avocat Tartiflette Salade Compote	<b>MENU OSCAR CP</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 : issus d'une pêche durable MSC**

**Viandes: origine France, viande de bœuf BIO.**