



En Février,
Crumble Asiatique

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

	Excursion montagnarde			Repas végétarien	
Fêtons les	lundi 01 février	mardi 02 février	mercredi 03 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
	Ella	Présentation	Blaise	Véronique	Agathe
	ENDIVES AUX CROÛTONS	SOUPE DES MONTAGNE (POIREAUX BIO ET CAROTTES BIO EN MORECEAUX)	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	DUO DE CÉLERI BIO ET CAROTTES BIO RÂPES
	OMELETTE BIO	TARTIFLETTE	BOULETTES DE BŒUF BIO À LA PROVENÇALE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	FILET DE POISSON MSC
	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE À LA BÉCHAMEL	SALADE VERTE BIO	PURÉE DE POTIMARRON	SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO ET PÂTES
	BRIE	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON		MORBIER AOP	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
<u>GOUTERS :</u>	BARRE DE CHOCOLAT PAIN COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON PAIN CONFITURE	PAIN PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS GÂTEAU DES CUISINIÈRES	PAIN CONFITURE FRUIT DE SAISON

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAG

*POISSON

*STEAK VÉGÉTAL

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans viande.