



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX

En Mars,

Délice de kiwis panna cotta



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner 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 : Rien ne vit qui n'ait germé

ANIMATION CRÉOLE



Repas végétarien

Eétons les

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Jean de Dieu	Françoise	Vivien	Rosine	Justine
DUO CAROTTES BIO ET BETTERAVES CUITES BIO RÂPÉES	SALADE VERTE AU SURIMI	RADIS ROSE ET BEURRE	TOURIN VERMICELLES	ŒUF BIO MIMOSA
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	ROUGAIL SAUCISSE	RÔTI DE VEAU	QUICHE FROMAGÈRE	MARÉE DU JOUR
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	CHOU FLEUR BIO	SALADE VERTE	BROCOLIS
	 MORBIER AOP	COULOMMIER		
PETIT SUISSE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO

GOUTERS :

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
COMPOTE DE FRUITS

FRUIT DE SAISON
VIENNOISERIE

FRUIT DE SAISON
PAIN
CONFITURE

GÂTEAU DES CUISINIÈRES
FRUIT DE SAISON

PAIN
CONFITURE
FRUIT DE SAISON

*POISSON

-*STEAK VÉGÉTAL

*OMELETTE

Menus validés en commission le 01 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.