



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX



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 : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

|                  | lundi 22 mars                                       | mardi 23 mars                                 | mercredi 24 mars                               | Repas végétarien<br>jeudi 25 mars              | MENUS CHTI<br>vendredi 26 mars                        |
|------------------|---|---|--|--|---|
| <i>Etons les</i> | Léa   | Victorien                                     | Catherine                                      | Annonciation                                   | Larissa   |
|                  | <b>SALADE DE RIZ IGP</b>                            | RADIS ROSES AU BEURRE                         | PÊCHE AU THON                                  | POTAGE DE LÉGUMES                              | <b>BETTERAVE BIO<br/>VINAIGRETTE</b>                  |
|                  | CORDON BLEU DE VOLAILLE                             | BLANQUETTE DE POISSON                         | PÂTES  | TAJINE AUX LÉGUMES ET ABRICOTS SECS            | <b>CARBONNADE DE BŒUF AU<br/>PAIN D'ÉPICES</b>        |
|                  | <b>PETITS POIS ET CAROTTES<br/>BIO</b>              | <b>BOULGOUR BIO</b>                           | <b>BOLOGNAISE (ÉGRENÉ<br/>BIO)</b>             | <b>SEMOULE BIO ET POIS<br/>CHICHES</b>         | <b>POMMES DE TERRE BIO<br/>VAPEUR</b>                 |
|                  | FRUIT DE SAISON                                     | <br><b>CANTAL AOP</b>                         | SALADE VERTE                                   | CAMEMBERT                                      | <b>FROMAGE BLANC BIO ET<br/>SPECULOOS</b>             |
| <b>GOUTERS :</b> | <b>PAIN<br/>PATE A TARTINER<br/>FRUIT DE SAISON</b> | <b>CONFITURE<br/>PAIN<br/>FRUIT DE SAISON</b> | <br><b>DÉLICE DE KIWIS<br/>PANNA<br/>COTTA</b> | <b>GÂTEAU DES CUISINIÈRES<br/>PETIT SUISSE</b> | <b>BARRE DE CHOCOLAT<br/>PAIN<br/>FRUIT DE SAISON</b> |
|                  |   |   | <b>PAIN<br/>FROMAGE<br/>COMPOTE DE FRUITS</b>  |  |   |

\*NUGGETS DE BLÉ

\*GALETTE VÉGÉTALE

\*POISSON

Menus validés en commission le 01 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

