



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 : Mars qui pleure se rit des averses

Repas végétarien

	lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
<i>Étens les</i>	Gwladys	Amédée	Benjamin	Huques	Sandrine
	CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE DE PERLES	POTAGE DE LÉGUMES	MOUSSE DE BETTERAVES BIO ET FROMAGE FRAIS	TOAST CHÈVRE MIEL
	PIZZA 3 FROMAGES	PALERON DE BOEUF SAUCE TOMATE	POTÉE DE CHOU VERT	POULET THAÏ	MARÉE DU JOUR
	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	À LA SAUCISSE	LENTILLES CORAIL	PANAIS CAROTTES
	COMPOTÉE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	 SAINT NECTAIRE AOP
<u>GOUTERS :</u>	PAIN CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON	PAIN CONFITURE COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU DES CUISINIÈRES FRUIT DE SAISON	PAIN MIEL 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.