



En Mars,

Délice de kiwis panna cotta

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 temps de Février ne reste pas en place



Repas végétarien

	lundi 22 février	mardi 23 février	mercredi 24 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
<i>Fêtons les</i>	Isabelle	Alexandre	Modeste	Roméo	Nestor
	POTAGE TOMATE VERMICELLES	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON	TABOULÉ (SEMOULE BIO) ET DÈS DE FROMAGE	CHOU FLEUR BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU JAMBON
	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES	RÔTI DE PORC AU JUS	DAUBE DE BOEUF BIO	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	BROCOLIS BIO		PURÉE DE POTIMARRON	COQUILLETES BIO	GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX
	YAOURT	EDAM		 BRIE AOP	FLAN AU CHOCOLAT
<u>GOUTERS :</u>	BARRE DE CHOCOLAT PAIN FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PAIN CONFITURE	PAIN PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS GÂTEAU DES CUISINIÈRES	PAIN CONFITURE YAOURT

*GALETTE VÉGÉTALE

Menus validés en commission le 01 février

*POISSON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*OMELETTE

*SALADE VERTE

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.