



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 : Pas de Février sans fleur d'amandier



Repas végétarien

	lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
<i>Etons les</i>	Aubin	Charles	Guénolé	Casimir	Olive
	VELOUTÉ DE POTIRON	CHOU CHINOIS AUX POMMES FRUIT	HARICOTS VERTS DÈS DE FROMAGE VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES	SAUCISSON ET CORNICHON
	OEUF FLORENTINE	BLANQUETTE DE VEAU	PILONS DE POULETS TEX MEX	POISSON AU BASILIC	BOULETTES DE BŒUF BIO AU JUS
	(ÉPINARDS BIO)	CAROTTES BIO BRAISÉES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE BIO	PURÉE DE CÉLERI BIO
	SAINT PAULIN				CAMEMBERT AOP
	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO
<u>GOUTERS :</u>	MIEL PAIN COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE A LA COUPE PAIN FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PAIN CONFITURE	GÂTEAU DES CUISINIÈRES FRUIT DE SAISON	PAIN BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

*POISSON

*GALETTE VÉGÉTALE

*SALADE DE CRUDITÉS
*STEAK VÉGÉTAL

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Menus validés en commission le 01 février

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

