



api



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).

En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella

Le dicton de la semaine :

Soleil de Juin luit de grand matin

	REPAS GREC	Repas végétarien			
	lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Éttons les	Louis	Alban	Audrey	Jean-Baptiste	Prosper
	TZATZIKI	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO) AUX DÉS DE FROMAGE	PASTÈQUE	TOMATE BIO AU BASILIC
	MOUSSAKA	QUICHE AUX POIREAUX	TOMATE FARCIE AU PORC	EMINCÉ DE BOEUF AUX OLIVES	POISSON DU JOUR
	BLÉ	EDAM	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO	BOULGOUR
	YAOURT À LA GRECQUE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	BRIE AOP	PETIT SUISSE
<u>GOUTERS :</u>	FRUIT DE SAISON PAIN CONFITURE	BARRE DE CHOCOLAT PAIN YAOURT	PAIN PÂTE À TARTINER FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON GÂTEAU DES CUISINIÈRES	PAIN CONFITURE FRUIT DE SAISON

*STEAK VÉGÉTAL

*NUGGETS VÉGÉTAL

*POISSON

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.