

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX

api



En Mai,

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine



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 :

Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit

Repas végétarien



	lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Ettens les	Alida	Zita	Chanel	Catherine	Robert
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRE ET DÉS DE FROMAGE	SAUCISSON ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES	RADIS ROSES ET BEURRE
	OMELETTE (OEUF BIO) AUX POMMES DE TERRE	ÉMINCÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	POULET DU RÔTI AU JUS
	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	TORTIS BIO	POTATOES
	CANTAL AOP		COULOMMIER		
	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS	YAOURT BIO
<u>GOUTERS :</u>	CONFITURE PAIN FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PAIN BARRE DE CHOCOLAT	FROMAGE A LA COUPE PAIN FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DES CUISINIÈRES FRUIT DE SAISON	YAOURT COMPOTE DE FRUITS

*POISSON

*GALETTE VÉGÉTALE
*CRUDITÉ

*STEAK VEGETAL

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



Bon Appétit