



# 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 :

Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien

Repas de fin d'année !

Fêtons les

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry	Eugénie
	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CONCOMBRE À LA FÊTA AOP</b>	PASTÈQUE	SALADE DE QUINOA	<b>MELON</b>
	DHAL DE LENTILLES	SAUTÉ DE VEAU AU JUS	ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	BLANQUETTE DE POISSON	<b>HAMBURGER</b>
	<b>ET RIZ IGP</b>	RATATOUILLE SEMOULE	<b>PÂTES BIO</b>	HARICOTS PLATS	<b>FRITES</b>
	MIMOLETTE			EMMENTAL	
	FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE DE POMMES BIO ET BISCUIT</b>	FLAN CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	<b>GLACE</b>
<u>GOUTERS :</u>	PÂTE À TARTINER PAIN FRUIT DE SAISON	FROMAGE A LA COUPE PAIN FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PAIN CONFITURE	GÂTEAU DES CUISINIÈRES FRUIT DE SAISON	PAIN BARRE DE CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS

\*POISSON

\*GALETTE VÉGÉTALE

\*STEAK VÉGÉTAL

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.