



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARRIGNAN 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 Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

## Vacances scolaires

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
<i>Fêtons les</i>	Antoine	María	Raoul	Thibault	Amandine
	PASTÈQUE	<b>TOMATES À LA FÊTA AOP</b> 			
	POULET RÔTI	RÔTI DE VEAU AU JUS			
	PETITS POIS	<b>COURGETTES BIO PERSILLÉES</b> 			
	FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS	GÂTEAU DU CHEF			
<u>GOUTERS :</u>	<p>PAIN</p> <p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>VIENNOISERIE</p>			

\*POISSON

\*GALETTE VÉGÉTALE

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.