



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 Mai,

Tarte courgettes à la tome d'Aquitaine

Le dicton de la semaine :

Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Étens les

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	Jacques	Sylvain	Judith	Prudence	Gisèle
	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS ET MAÏS	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	TOMATE BIO MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO)
	RÔTI DE VEAU AU JUS	HOT DOG	ESCALOPE DE DINDE TANDOORI	DAHL DE LENTILLES	POISSON DU JOUR (MSC)
	SALSIFIS PERSILLÉS	FRITES	COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	RIZ	PURÉE DE LÉGUMES
	RIZ AU LAIT	EDAM	COOKIE DU CHEF	BRIE AOP	YAOURT
		FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE DE FRUITS BIO	

GOUTERS :

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT
YAOURT

FRUIT DE SAISON
VIENNOISERIE

FRUIT DE SAISON
PAIN
CONFITURE

GÂTEAU DES
CUISINIÈRES
FRUIT DE SAISON

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
COMPOTE DE FRUITS

*POISSON

*STEAK VÉGÉTAL

*OMELETTE

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.