

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 :

Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

Dégustation de pains spéciaux

C'est la fête du pain :

Repas végétarien



Faisons les

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Pascal	Eric	Yves	Bernardin	Constantine
SALADE DE PÂTES BIO AUX DÈS DE FROMAGE	PASTÈQUE	SALADE DE BLÉ (BLÉ BIO) AUX DÈS DE FROMAGE	BETTERAVES BIO MIMOSA	CONCOMBRE VINAIGRETTE
JAMBON BRAISÉ	CHILI SIN CARNE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	ÉMINCÉ DE VEAU AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MSC
PETITS POIS BIO	RIZ BIO	GRATIN DE COURGETTES	POMMES VAPEUR BIO	EPINARDS BIO À LA CRÈME
	CANTAL AOP		CAMEMBERT	
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT
BARRE DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PAIN	COMPOTE DE FRUITS	PAIN
PAIN	PAIN	PÂTE À TARTINER	GÂTEAU DES CUISINIÈRES	CONFITURE
YAOURT	CONFITURE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

GOUTERS :

*PANÉ VÉGÉTAL

*POISSON

*OMELETTE

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

