

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX



En Juin,

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 :

Qui a le temps et attend le temps perd son temps

ANIMATION CRÉOLE

Repas végétarien



Éttons les

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Lise	Justin	Blandine	Kévin	Clotilde
SALADE DE MAÏS AUX COEURS DE PALMIER	ACCRA DE POISSON	SALADE DE BLÉ BIO (FROMAGE, CONCOMBRE, MAÏS)	MELON	TOMATES BIO MOZZARELLA
ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLÉE	ROUGAIL SAUCISSE	FILET DE POISSON PANÉ	OMELETTE	RÔTI DE VEAU AU JUS
BROCOLIS BIO SAUTÉS	RIZ BIO	ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL	AUX OEUFS BIO ET POMMES DE TERRE	PIPERADE
SAINT NECTAIRE AOP			COULOMMIER	
FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP ET COCO RÂPÉE	FRUIT DE SAISON	GLACE	TARTE AUX FRUITS

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
VIENNOISERIE

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON
PAIN
CONFITURE

GÂTEAU DES
CUISINIÈRES
FRUIT DE SAISON

PAIN
BARRE DE CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON

*OMELETTE

*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.

