



api



# 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 :

En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
	Gilbert	Médard	Diane	Landry	Barnabé
	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>TOMATE BIO À LA FÊTA AOP</b>	PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES	PÂTÉ DE CAMPAGNE
	GALETTE VÉGÉTALE	ÉMINCÉ DE VEAU AUX OIGNONS	SAUCISSE DE PORC	<b>POISSON DU JOUR (MSC) ET SA SAUCE</b>	CUISSE DE POULET DE RÔTI
	HARICOTS LINGOTS À LA TOMATE	<b>COURGETTES BIO SAUTÉES</b>	PETITS POIS AU JUS	<b>RIZ IGP DE CAMARGUE</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO</b>
	<b>CAMEMBERT AOP</b>				SAINT PAULIN
	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>YAOURT BIO</b>	CRÈME DESSERT VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<u>GOUTERS :</u>	MIEL 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

\*OMELETTE

\*POISSON

\*CRUDITÉ  
\*STEAK VÉGÉTAL

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Menus validés en commission du 29 mars

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.