

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARIGNAN DE BORDEAUX



En Juin,

Tournicoti tomate mozzarella



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).

Agissons pour le développement durable !

Repas végétarien



Repas producteurs locaux



vendredi 18 juin

Éttons les

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Elisée	Germaine	Jean-François	Hervé	Léonce
SALADE DE PÂTES BIO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE COEUR DE PALMIER, FROMAGE ET OLIVES	MELON D'AQUITAINE	ROSETTE ET BEURRE
RÔTI DE BŒUF FROID	RAGOÛT DE LÉGUMES DE SAISON	RÔTI DE PORC AU JUS	ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE	GRANDE SALADE COMPOSÉE :
HARICOTS BEURRE	QUINOA	LENTILLES BIO	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO, TOMATE D'AQUITAINE	RIZ IGP DE CAMARGUE, CRUDITÉS, THON, FROMAGE
FROMAGE BLANC ET FRUITS FRAIS	MORBIER AOP	FRUIT DE SAISON	FROMAGE D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON
PAIN
PÂTE A TARTINER

FRUIT DE SAISON
PAIN
CONFITURE

PAIN
FROMAGE A LA COUPE
COMPOTE DE FRUITS

GÂTEAU DES
CUISINIÈRES
FRUIT DE SAISON

FRUIT DE SAISON
PAIN
BARRE DE CHOCOLAT

*POISSON

*GALETTE VÉGÉTALE

*OMELETTE

*CRUDITÉ

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