



# MENU

École de Carcans

Semaine du 02/02 au 06/02

|              | LUNDI                   | MARDI            | MERCREDI              | JEUDI               | VENDREDI                       |
|--------------|-------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées         | Rosette          | Salade composée       | Soupe de citrouille | Crêpe au fromage               |
| PLAT CHAUD   | Tartiflette végétarien* | Raviolis de bœuf | Chipolatas            | Nuggets de poulet   | Poisson pané                   |
| GARNITURES   |                         | Salade           | Lentilles<br>Carottes | Purée<br>Chou-fleur | Boulgour<br>aux petits légumes |
| DESSERT      | Fromage<br>Poire        | Crêpe            | Crème dessert         | Cookies             | Fruits frais                   |

Repas végétarien \*

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



# MENU

École de Carcans

Semaine du 09/02 au 13/02

**Nouvel an  
Chinois**

**Pique-Nique  
Maternelle**

|              | LUNDI                   | MARDI                        | MERCREDI            | JEUDI                   | VENDREDI                              |
|--------------|-------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Feuilleté<br>au fromage | Concombre                    | Soupe<br>de légumes | <b>Nems</b>             | Coleslaw<br><b>Sandwich au jambon</b> |
| PLAT CHAUD   | Boulettes<br>de bœuf    | Spaghettis<br>à la carbonara | Côte de porc        | <b>Poulet coco</b>      | Poisson du jour                       |
| GARNITURES   | Purée<br>de panais      |                              | Petits-pois         | <b>Nouilles chinois</b> | Riz<br><b>Chips</b>                   |
| DESSERT      | Yaourt                  | Fruits                       | Entremet            | <b>Tarte coco</b>       | Compote<br><b>Biscuit</b>             |

Repas végétarien \*

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



# MENU

École de Carcans

Semaine du 16/02 au 20/02

PN ELEM

|              | LUNDI                   | MARDI                 | MERCREDI                          | JEUDI                | VENDREDI          |
|--------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade composée         | Carottes rapées       |                                   | Soupe                | Mousse de foie    |
| PLAT CHAUD   | Lasagnes végétariennes* | Calamars à la romaine | Sandwich Jambon                   | Blanquette de poulet | Brochette de porc |
| GARNITURES   | Salade                  | Salade                | Chips<br>Purée de pommes de terre | Riz<br>Carottes      | Pommes noisettes  |
| DESSERT      | Liégeois                | Fruits frais          | Fromage Compote                   | Yaourt               | Gâteau aux pommes |

Repas végétarien \*

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



# MENU

École de Carcans

Semaine du 23/02 au 27/02

Menu rouge

|              | LUNDI                               | MARDI            | MERCREDI                  | JEUDI                             | VENDREDI                    |
|--------------|-------------------------------------|------------------|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Bouillon tomates<br>aux vermicelles | Carottes rapées  | Œuf<br>mayonnaise         | Soupe<br>de tomates               | Macédoine                   |
| PLAT CHAUD   | Escalope<br>Milanaise               | Poisson pané     | Croque-Monsieur           | Poulet<br>à la Basquaise          | Boulettes d'agneau          |
| GARNITURES   | Haricots verts                      | Purée d'épinards | Salade                    | Pâtes<br>Piperade                 | Semoule<br>Légumes couscous |
| DESSERT      | Fruits frais                        | Donus            | Salade<br>de fruits frais | Fromage blanc<br>Coulis de fraise | Fromage                     |

Repas végétarien \*

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.