



MENU

École de Carcans

Semaine du 05/01 au 09/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon de volaille	Rosette	Salade composée	Carottes rapées	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD	Boulettes d'agneau	Raviolis de bœuf	Chipolatas	Galette Tomate-Fromage	Poisson pané
GARNITURES	Semoule- légumes couscous	Salade	Lentilles Carottes	Purée Chou-fleur	Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Compote	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Galette des rois	Fruit 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 12/01 au 16/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Salade croûtons-fromage	Soupe légumes de	Œuf mayonnaise	Coleslaw
PLAT CHAUD	Emincé de porc aux olives	Bœuf Bourguignon	Paupiette de veau	<u>Pizza fromage</u>	Calamars à la romaine
GARNITURES	Perles de blé Légumes	Pommes vapeur Carottes	Flageolets Champignons	Salade	Riz
DESSERT	Yaourt	Fruit	Entremet	Éclair chocolat	Compote

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 19/01 au 23/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade composée	Toast Thon-Fromage frais	Saucisson à l'ail	Soupe	Betteraves
PLAT CHAUD	Spaghettis Bolo Végé	Brandade de morue	Steak de veau	Escalope de dinde	Steak haché de bœuf
GARNITURES		Salade	Haricots verts	Poêlée de légumes	Frites
DESSERT	Liégeois	Fruit frais	Riz au lait	Fromage	Yaourt

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 26/01 au 30/01

Menu orange

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Carottes rapées		Terrine de campagne	Carottes rapées
PLAT CHAUD	Cordon bleu	Nuggets de blé	Pizza	Blanquette de poisson	Poisson pané
GARNITURES	Petits-pois Carottes	Purée de brocolis	Salade	Riz Courgettes	Frites de patate douce
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Fromage Biscuits	Beignets aux pommes	Clémentine

Repas végétarien *

Spécialité traditionnelle

Tenue orange
souhaitée

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