



MENU

École de Carcans

Semaine du 04/05 au 08/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomates cerises	Radis beurre	Œuf mayonnaise	
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse	Cuisse de poulet	Tarte au fromage	Lasagnes de bœuf	
GARNITURES	Lentilles Carottes	Petits-pois	Salade	Salade	
DESSERT	Yaourt Biscuit	Banane	Yaourt aux fruits	Glace	

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 11/05 au 15/05

MENU EUROPÉEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées	Accras de morue	Charcuterie		
PLAT CHAUD	Omelette au fromage	Brandade	Boulettes d'agneau		
GARNITURES	Salade verte	Salade de verte	Semoule Jardiniere de légumes		
DESSERT	Compote	Pastel de Nata	Fraise		

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 18/05 au 22/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Suirimis	Concombres	Salade de riz	Œuf mayonnaise	Melon
PLAT CHAUD	Spaghettis à la bolognaise	Côte de porc	Poisson	Tarte au fromage	Steak haché de bœuf
GARNITURES		Petits-pois Carottes	Flan de légumes	Haricots vert	Frites
DESSERT	Glace	Panna Cotta aux fruits rouge	Yaourt	Gâteaux	Fruits

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 25/05 au 29/05

MENU VERT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de haricots verts	Concombres
PLAT CHAUD		Lasagnes de bœuf	Cordon bleu	Jambon blanc	Raviolis Épinard-ricotta
GARNITURES		Salade	Petits-pois Carottes BIO	Coquillettes BIO	
DESSERT		Yaourt	Fromage	Cocktail de fruits	Kiwi

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.