



MENU

École de Carcans

Semaine du 02/03 au 06/03/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz		Crêpe au fromage	Salade - fromage	Carottes rapées
PLAT CHAUD	Sauté de volaille	Moules	Cuisse de poulet BIO	Chipolatas	Lasagnes de légumes
GARNITURES	Fricassée de carottes BIO Boulgour	Frites	Coquillettes Brocolis BIO	Purée de Chou-fleur BIO	
DESSERT	Danette	Tarte aux pommes Normande	Yaourt	Compote BIO	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 09/03 au 13/03/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Salade composée	Soupe de légumes	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD	Nuggets de poulet	Dos de lieu au citron	Saucisse grillée	Escalope de porc	Pizza au fromage
GARNITURES	Pommes au four Salsifis	Blés pilaf Courgettes BIO	Gratin de chou-fleur Purée	Haricots coco Carottes	Salade verte
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruits	Fromage	Dessert maison	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 16/03 au 20/03/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand au fromage	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Salade d' endives
PLAT CHAUD	Steak végétarien	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de boulettes d'agneau	Poisson pané	Daube de bœuf
GARNITURES	Pommes dauphines	Salade	Semoule BIO Légumes Tajine	Riz Brocolis BIO	Coquillettes Carottes BIO
DESSERT	Fromage blanc BIO Biscuit	Fruits frais	Yaourt	Banane	Gâteau

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 23/03 au 27/03/2026

Menu noir

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapée BIO	Surimi	Salade composée	Tapenade d'olives noires	
PLAT CHAUD	Saucisse grillée	Croque Monsieur	Cordon bleu végétarien	Spaghettis à la carbonara	Rôti de porc
GARNITURES	Galette de pommes de terre	Salade	Haricots beurre BIO		Lentilles Carottes
DESSERT	Compote	Fruits frais	Salade de fruits	Glace Oréo	Fromage Tarte 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 30/03 au 03/04/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie	Rillettes de thon	Salade composée	Tomates à la vinaigrette	Concombre
PLAT CHAUD	Brandade	Cuisse de poulet BIO	Calamars à la Romaine	Steack haché de boeuf	Nuggets de blé
GARNITURES	Salade	Frites	Perles de blé	Coquillettes BIO	Purée
DESSERT	Camembert	Fruits frais	Salade de fruits	Yaourt	Donus

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.