

MENU

École de Carcans

Semaine du 02/11 au 06/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bouillon de vermicelles	Œuf mayonnaise BIO	Carottes rapées BIO	Salami	Concombres
PLAT CHAUD	Steak haché de veau	Côte de porc	Croque Monsieur	Poisson	Pizza au fromage
GARNITURES	Haricots verts Blé	Purée de pommes de terre et courgettes BIO	Salade	Carottes BIO Farfalles	Salade
DESSERT	Fromage BIO	Fruits frais	Yaourt	Pâtisserie	Glace

Repas végétarien *

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



MENU

École de Carcans

Semaine du 09 /11au 13/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de foie		Salade composée	Soupe	Terrine de légumes
PLAT CHAUD	Raviolis de bœuf		Cuisse de poulet BIO	Chipolatas	Filet de poisson
GARNITURES	Salade		Chou de Bruxelles Riz	Haricots blanc Carottes BIO	Flan de légumes Pâtes
DESSERT	Compote		Île flottante	Fromage	Poire BIO

Repas végétarien *

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



MENU

École de Carcans

Semaine du 16/11 au 20/11/2026

Menu espagnol

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Crêpe au fromage	Rosette	Gaspacho	Salade emmental/croutons
PLAT CHAUD	Pilon de poulet barbecue	Nuggets de blé	Poisson du jour	Paëlla au poulet	Steak haché de bœuf
GARNITURES	Chou-fleur BIO Pâtes	Petits-pois Carottes	Perles de blé Courgettes BIO		Frites
DESSERT	Entremet au caramel	Gâteau	Fromage	Tiramisu	Salade de fruits

Repas végétarien *

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



MENU

École de Carcans

Semaine du 23/11 au 27/11/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise BIO	Rillettes de thon	Pâté de campagne	Soupe de légumes	Friand au fromage
PLAT CHAUD	Tartiflette végétarienne	Hachis parmentier de canard	Rôti de porc	Curry de volaille	Poisson pané
GARNITURES		Salade	Pommes noisettes	Perles de blé Carottes Bio	Brocolis BIO Riz
DESSERT	Petit-suisse	Pomme BIO	Fromage	Oreillon aux abricots	Muffin

Repas végétarien *

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