



MENU

École de Carcans

Semaine du 31/08 au 04/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes rapées BIO	Tomates Mozzarella	Melon	Œuf Mayonnaise
PLAT CHAUD	Sandwich à la rosette	Nuggets de poulet	Saucisse grillée	Escalope de porc	Tortellinis Ricotta/Épinards
GARNITURES	Chips	Haricots verts BIO Pommes de terre au four	Purée de courgettes BIO	Ratatouille Semoule	
DESSERT	Yaourt à boire Biscuit	Glace	Fruit frais	Fromage	Compote de pommes

Repas végétarien *

PIQUE-NIQUE

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 07/09 au 11/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Crêpe au fromage	Tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne	Melon
PLAT CHAUD	Gratin de pommes de terre et légumes	Émincé de dinde à la Basquaise	Boulettes d'agneau	Poisson du jour	Rôti de porc
GARNITURES	Salade verte	Macaronis Haricots au beurre	Légumes Couscous	Boulgour Brocolis BIO	Lentilles/Carottes
DESSERT	Fromage blanc BIO	Fruit frais	Compote	Salade de fruits	Éclair chocolat

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 14/09 au 18/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou	Salade de pâtes BIO	Salade composée	Concombre à la crème	Melon
PLAT CHAUD	Saucisse grillée	Poisson façon meunière	Spaghettis à la Bolognaise	Galettes de tomates/mozzarella	Poulet barbecue
GARNITURES	Frites	Haricots plats Blé pilaf		Perles de blé	Purée de pommes de terre/ carottes BIO
DESSERT	Yaourt	Fromage	Compote	Fruits	Crème Catalane

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 21/09 au 25/09/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Niçoise	Œuf mayonnaise	Toast au thon fromage frais et ciboulette	Pastèque	Friand au fromage
PLAT CHAUD	Paupiette de veau	Nuggets de blé	Pilons de poulet BIO	Boulettes de bœuf	Filet de poisson
GARNITURES	Champignons Riz	Jardinière de légumes campagnard	Brocolis Boulgour	Semoule Poêlée de légumes	Chou fleur Tortis
DESSERT	Fromage BIO	Mousse au chocolat	Liégeois	Gâteau	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 28/09 au 02/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts en salade BIO	Carottes rapées BIO	Salade de chou	Taboulé	
PLAT CHAUD	Spaghettis Carbonara	Hachis Parmentier	Sauté de porc	Poisson du jour	Couscous végétarien
GARNITURES		Salade	Pâtes aux poivrons	Courgettes BIO Boulgour	Légumes Couscous
DESSERT	Glace	Yaourt	Poire pochée	Tarte aux pommes	Fruits Biscuit

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.