

Menus du mois de  
décembre 2023



École de

CARCANS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	
Semaine du	Coleslaw	Crêpe au fromage	Potage	Potage tomate vermicelle	Carottes râpées
4/12	Sauté de dinde au curry	Fricassée de veau	Chipolatas	Parmentier de butternut	Filet de lieu
au	Riz	Carottes	Purée de pois cassés	au soja	Pommes de terres rissolées
8/12	Ratatouille	Pâtes		Salade	Haricots verts
10	Compote	Fruit de saison	Petit suisse	Yaourt	Île flottante
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>				
Semaine du	Potage de légumes	Céleri rave mayonnaise	Tartine de sardine	Salade composée	Velouté de légumes
11/12	Œufs	Filet de poisson	Poulet rôti	Longe de porc braisé	Émincé de bœuf
au	à la florentine	aux petits légumes	Haricots beurre	Frites	Haricots plats
15/12	Pâtes	Purée	Riz	Courgettes braisées	Semoule
11	Fromage blanc	Fromage AOP	Fruit	Yaourt aromatisé	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas végétarien</i>			<i>Repas de Noël</i>
Semaine du	Macédoine sauce légère	Potage tomate vermicelle	Duo de crudités	Feuilleté fromage	Mousse de canard sur toast
18/12	Filet de poisson à la crème	Curry de pommes de terre	Burger de veau	Bœuf Bourguignon	Aiguillette de volaille sauce suprême
au	Riz	brocolis et haricots rouges	Pâtes	Purée de choux fleur	Galette de pomme de terre
22/12	Piperade	Chanteneige		Fromage	
12	Pomme au four	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Profiteroles sauce chocolat
Goûter					





École de

CARCANS

Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

<b>lundi 4 décembre</b>	<b>mardi 5 décembre</b>	<b>mercredi 6 décembre</b>	<b>jeudi 7 décembre</b>	<b>vendredi 8 décembre</b>
			<b>Repas végétarien</b>	
<b>Coleslaw</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Potage</b>	<b>Potage tomate vermicelle</b>	<b>Carottes râpées</b>
<b>Sauté de dinde au curry</b>	<b>Fricassée de veau</b>	<b>Chipolatas</b>	<b>Parmentier de butternut</b>	<b>Filet de lieu</b>
<b>Riz</b>	<b>Carottes</b>	<b>Purée de pois cassés</b>	<b>au soja</b>	<b>Pommes de terres rissolées</b>
<b>Ratatouille</b>	<b>Pâtes</b>		<b>Salade</b>	<b>Haricots verts</b>
<b>Compote</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Petit suisse</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Île flottante</b>



École de

CARCANS

Mois de

décembre

2023



Bon appétit !

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Repas végétarien Potage de légumes	Céleri rave mayonnaise	Tartine de sardine	Salade composée	Velouté de légumes
Œufs	Filet de poisson	Poulet rôti	Longe de porc braisé	Émincé de bœuf
à la florentine	aux petits légumes	Haricots beurre	Frites	Haricots plats
Pâtes	Purée	Riz	Courgettes braisées	Semoule
Fromage blanc	Fromage AOP	Fruit	Yaourt aromatisé	Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)



École de

CARCANS

Mois de

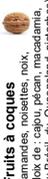
décembre

2023

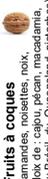


Bon appétit !

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	Repas végétarien			Repas de Noël
Macédoine sauce légère		Duo de crudités	Feuilleté fromage	Mousse de canard sur toast
Filet de poisson à la crème	Curry de pommes de terre	Burger de veau	Bœuf Bourguignon	Aiguillette de volaille sauce suprême
Riz	brocolis et haricots rouges	Pâtes	Purée de choux fleur	Galette de pomme de terre
Piperade	Chanteneige		Fromage	
Pomme au four	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Profiteroles sauce chocolat 

Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (noix, noix de pécan, macadamia, noix de cajou, pistache, amandes, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )
4/12														
Coleslaw		X	X			X								X
Sauté de dinde au curry	X					X		X						
Riz								X						
Ratatouille														
Compote														
Crêpe au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Fricassée de veau	X	X						X						
Carottes	X							X						
Pâtes	X													
Fruit de saison														
Potage	X							X						
Chipolatas	X	X												
Purée de pois cassés	X	X												
Petit suisse		X												
Potage tomate vermicelle	X							X						
Parmentier de butternut	X	X						X						
au soja					X	X								X
Salade														
Yaourt		X												
Carottes râpées						X								X
Filet de lieu										X	X	X		
Pommes de terres rissolées														
Haricots verts														
Île flottante	X	X	X											

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement.

Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (noix, noix de pécan, macadamia, noix de cajou, pistache, amandes, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
11/12														
Potage de légumes	X	X						X						
Œufs			X											
à la florentine	X	X												
Pâtes	X													
Fromage blanc		X												
Céleri rave mayonnaise		X	X			X		X						X
Filet de poisson										X	X	X		
aux petits légumes														
Purée	X	X												
Fromage AOP		X												
Tartine de sardine	X									X	X	X		
Poulet rôti														
Haricots beurre														
Riz														
Fruit														
Salade composée	X					X								X
Longe de porc braisé	X													
Frites														
Courgettes braisées														
Yaourt aromatisé		X												
Velouté de légumes	X	X						X						
Émincé de bœuf	X													
Haricots plats														
Semoule	X													
Pâtisserie maison (gâteau anniversaire)	X	X	X	X			X		X					

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement.

Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (noix, noix de pécan, macadamia, noix de cajou, pistache, amandes, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )
18/12														
Macédoine sauce légère			X			X								X
Filet de poisson à la crème										X	X	X		
Riz														
Pomme au four														
Curry de pommes de terre	X	X				X								
brocolis et haricots rouges														
Chanteneige		X												
Fruit de saison														
Duo de crudités						X								X
Burger de veau														
Pâtes	X													
Compote														
Feuilleté fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Bœuf Bourguignon	X													
Purée de choux fleur	X	X												
Fromage		X												
Fruit de saison														
Mousse de canard sur toast	X	X				X				X	X	X		X
Aiguillette de volaille sauce suprême	X							X						
Galette de pomme de terre														
Profiteroles sauce chocolat	X	X	X	X	X		X							

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: «céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement