

Menus du mois

Avril	2023
-------	------

Site de

CARCANS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification				Repas Végétarien	Menu de pâques
Semaine du	Radis	Salade de céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Taboulé	Tartine océane
03/avr.	Sauté de porc à l'indienne	Paleron de bœuf façon pot au feu	Cordon bleu	Tortilla de pomme de terre	Poisson Meunière
au	Pâtes	Légumes du pot	Ecrasé de pdt	Salade verte	Riz
7/4	Haricots verts	Yaourt sucré	Brocolis		Piperade
14	Poire sirop au caramel		Fruit de saison*	Banane	Bûchette de chèvre
Goûter					
spécification	Vacances			Repas Végétarien	
Semaine du		Concombres	Œuf dur mayonnaise	Salade de champignons à la ciboulette	Rosette
10/4		Wings de poulet marinés	Lasagnes au bœuf	Crousti tomate mozzarella	Poisson du jour
au		Petits pois	Salade	Épinards béchamel	Pomme de terre vapeur
14/4		Purée mousseline	Yaourt aromatisé	Riz blanc	Choux fleur
15		Petit suisse		Crumble aux fruits	Fromage
Goûter					
spécification	Vacances			Repas Végétarien	
Semaine du	Choux blanc	Salade de pâtes au basilic	Tomate vinaigrette		Feuilleté au fromage
17/4	Chipolatas grillées	Fajitas végétarienne	Paupiette de veau	MENU DES ENFANTS	Emincé de poulet marinade créole
au	Haricots verts		Brocolis		Poêlée de légumes de saison
21/4	Pates au beurre	Yaourt nature sucré	Graine de Semoule		Riz
16	Mimolette	Biscuit	Riz au lait		Fromage
Goûter					
spécification	Repas Végétarien			Menu à thème	
Semaine du	Macédoine de légumes	Salade d'endives	Pâté de campagne	Salade fattouche	Pommes de terre tartare
24/4	Quiche au fromage	Sauté de bœuf printanier	Poisson meunière	Couscous boulette d'agneau	Échine de porc
au	Salade verte	Pâtes	Courgettes sautées	Et ses Légumes	Haricots plats
28/4		Haricots beurre	Boulgour curry	Fromage blanc au miel	Coeur de blé
17	Compote de poires	Île flottante	Fruit de saison*		Salade de fruits
Goûter					

École de CARCANS

Mois de Avril

2023



Bon appétit !

lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
			Repas Végétarien	Menu de pâques
Radis	Salade de céleri rémoulade	Betterave vinaigrette	Taboulé	Tartine océane
Sauté de porc à l'indienne	Paleron de bœuf façon pot au feu	Cordon bleu	Tortilla de pomme de terre	Poisson Meunière
Pâtes	Légumes du pot	Ecrasé de pdt	Salade verte	Riz
Haricots verts	Yaourt sucré	Brocolis		Piperade
Poire sirop au caramel		Fruit de saison*	Banane	Bûchette de chèvre



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont validés par notre direction en conformité avec le règlement.

École de CARCANS

Mois de

Avril

2023



Bon appétit !

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Vacances	Concombres	Œuf dur mayonnaise	Repas Végétarien Salade de champignons à la ciboulette	Rosette
	Wings de poulet marinés	Lasagnes au bœuf	Crousti tomate mozzarella	Poisson du jour
	Petits pois	Salade	Épinards béchamel	Pomme de terre vapeur
	Purée mousseline	Yaourt aromatisé	Riz blanc	Choux fleur
	Petit suisse		Crumble aux fruits	Fromage



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produit de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont mis à jour et diffusés en conformité avec le calendrier.

École de CARCANS

Avril

2023



Bon appétit !

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Vacances	Repas Végétarien			
Choux blanc	Salade de pâtes au basilic	Tomate vinaigrette		Feuilleté au fromage
Chipolatas grillées	Fajitas végétarienne	Paupiette de veau	MENU DES ENFANTS	Emincé de poulet marinade créole
Haricots verts		Brocolis		Poêlée de légumes de saison
Pates au beurre	Yaourt nature sucré	Graine de Semoule		Riz
Mimolette	Biscuit	Riz au lait		Fromage



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendamment de notre volonté. Les menus sont visés par notre cherté en conformité avec le SEMSON.

École de CARCANS

Avril

2023



Bon appétit !

lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Repas Végétarien			Menu à thème	
Macédoine de légumes	Salade d'endives	Pâté de campagne	Salade fattouche	Pommes de terre tartare
Quiche au fromage	Sauté de bœuf printanier	Poisson meunière	Couscous boulette d'agneau	Échine de porc
Salade verte	Pâtes	Courgettes sautées	Et ses Légumes	Haricots plats
	Haricots beurre	Boulgour curry	Fromage blanc au miel	Cœur de blé
Compote de poires	Île flottante	Fruit de saison*		Salade de fruits



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label Rouge de bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

[illegible]

[illegible]

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de cajou, pécan, macadamia, du 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)	
lundi	17/4															
	Choux blanc						X									X
	#REF!															
	#REF!															
	Chipolatas grillées	X														
	#REF!															
	#REF!															
	Haricots verts															
	#REF!															
	#REF!															
Pates au beurre		X														
#REF!																
#REF!																
Mimolette	X	X	X			X		X		X						
#REF!																
#REF!																
mardi	Salade de pâtes au basilic	X					X									X
	#REF!															
	#REF!															
	Fajitas végétarienne	x		X			X									x
	#REF!															
	#REF!															
	#REF!															
	#REF!															
	Yaourt nature sucré		X													
	#REF!															
#REF!																
Biscuit																
#REF!																
#REF!																
mercredi	Tomate vinaigrette						X									x
	#REF!															
	#REF!															
	Paupiette de veau	X														
	#REF!															
	#REF!															
	Brocolis		X													
	#REF!															
	#REF!															
	Graine de Semoule		X													
#REF!																
#REF!																
Riz au lait		X														
#REF!																
#REF!																
jeudi		X					X									X
	#REF!															
	#REF!															
	MENU DES ENFANTS	X									X	X	X			
	#REF!															
	#REF!															
		X														
	#REF!															
	#REF!															
			X													
#REF!																
#REF!																
vendredi	Feuilleté au fromage	X	X	X	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	#REF!															
	#REF!															
	Emincé de poulet marinade créole	X					X									
	#REF!															
	#REF!															
	Poêlée de légumes de saison															
	#REF!															
	#REF!															
	Riz		X													
#REF!																
#REF!																
Fromage	X	X	X													
#REF!																
#REF!																

[illegible]