

# Menus du mois

<b>JUIN</b>	<b>2023</b>
-------------	-------------

## Site de CARCANS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>					<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Duo melon pastèque	Pâté de campagne	Radis beurre	Taboulé
29/mai		Brandade de poisson	Escalope milanaise	Risotto aux champignons et parmesan	Jambon grill sauce barbecue
au		Salade verte	Ratatouille		Gratin de courgettes
2/6			Riz BIO	Fromage BIO	Semoule BIO
22		Mousse au chocolat	Compote	Liégeois vanille	Fraises
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du	Tartine de chèvre	Pastèque	Pizza		Cocombre
5/6	Filet de dinde	Omelette	Rôti de veau	Menu des enfants	Steak de porc
au	Ecrasé de brocolis	Pomme rissolée	Haricots verts		Tomates provençale
9/6	Pates BIO au beurre	Salade verte	Duo de céréales		Riz BIO
23	Fruit de saison	Fromage AOP	Fruit de saison		Donuts
Goûter					
<i>spécification</i>					<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du	Mousse de foie	Melon	Carpaccio tomate	Bruchetta à la provençale	Oeufs cocktail
12/6	Filet de poisson sauce citron	Echine de porc	Merguez	Émince de volaille mariné	Moussaka végété
au	Risetti	Lentilles BIO	Semoule BIO	Courgettes persillées	
16/6	Fleur de brocolis	Polenta crémeuse	Poêlée de légumes	Haricots blanc	Suisses
24	Fruit de saison	Crème caramel	Fruit de saison	Yaourt	Brownie
Goûter					
<i>spécification</i>		<i>Menu Latino</i>			
Semaine du	Gaspacho	Croustillant à l'emmental	Pastèque	Tomates sud américaine (oignons rouges, citron vert, coriandre)	Melon
19/6	Rôti de boeuf	Colin aux aromates	Croque monsieur	Enchiladas	Boulettes sauce tomate basilic
au	Frites	Julienne de légumes	Salade verte	Poêlée mexicaine	Riz BIO
23/6	Crème dessert	Riz BIO	Fromage blanc		Courgette au four
25	Biscuit	Fruit de saison	Biscuit	Cake nata	Glace
Goûter					

# École de CARCANS

Mois de

JUN

2023



Bon appétit !

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
	Duo melon pastèque	Pâté de campagne	Radis beurre	Pâté de campagne
	Brandade de poisson	Escalope milanaise	Risotto aux champignons et parmesan	Escalope milanaise
	Salade verte	Ratatouille		Ratatouille
		Riz BIO	Fromage BIO	Riz BIO
	Mousse au chocolat	Compote	Liégeois vanille	Compote



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 charte alimentaire en complément avec le OCMR.

# École de CARCANS

Mois de

JUIN

2023



Bon appétit !

lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
<i>Alix</i> Tartine de chèvre	Repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i> Pizza	<i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i> Cocombre
Filet de dinde	Omelette	Rôti de veau	Menu des enfants	Steak de porc
Ecrasé de brocolis	Pomme rissolée	Haricots verts		Tomates provençale
Pates BIO au beurre	Salade verte	Duo de céréales		Riz BIO
Fruit de saison	Fromage AOP	Fruit de saison		Fruit de saison



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 visés par notre directionnelle en conformité avec le DCMR.

# École de CARCANS

## JUIN

## 2023



Bon appétit !

lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	Repas Végétarien <i>Sébastien</i>
Carpaccio tomate	Bruchetta à la provençale	Carpaccio tomate	Oeufs cocktail	Oeufs cocktail
Merguez	Émince de volaille mariné	Merguez	Moussaka végé	Moussaka végé
Semoule BIO	Courgettes persillées	Semoule BIO		
Poêlée de légumes	Haricots blanc	Poêlée de légumes	Suisses	Suisses
Fruit de saison	Yaourt	Fruit de saison	Brownie	Brownie



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



le boeuf D'origine français



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendamment de notre volonté. Les menus sont validés par notre chef responsable en conformité avec le règlement.

# École de CARCANS

## JUIN

## 2023



Bon appétit !

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Menu Latino <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Gaspacho	Croustillant à l'emmental	Pastèque	Tomates sud américaines (oignons rouges, citron vert, coriandre)	Melon
Rôti de boeuf	Colin aux aromates	Croque monsieur	Enchiladas	Boulettes sauce tomate basilic
Frites	Julienne de légumes	Salade verte	Poêlée mexicaine	RizBIO
Crème dessert	Riz BIO	Fromage blanc		Courgette au four
Biscuit	Glace	Biscuit	Cake nata	Glace



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 visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.







