

Menus du mois

MAI	2023
------------	-------------

Site de Carcans



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férié				Repas Végétarien
Semaine du	Râpé de courgettes au citron		Cervelas	Gaspacho	Carottes râpées
01/mai	Accras		Escalope viennoise	Bas carré de veau braisé	Nuggets de blé
au	Semoule BIO		Chou fleur gratiné	Pâtes BIO au jus	Piperade
5/5	Epinard a la crème		Purée de pomme de terre	Haricots verts	Riz BIO
18	Fruit de saison		Salade de fruits	Compote	Roulé à la confiture
Goûter					
<i>spécification</i>	Férié	Repas Végétarien			
Semaine du	Tomate à échalote		Crêpe au fromage		Rillettes de thon
8/5	Croq fromager		Pavé de merlu	Axoia de veau	Escalope de volaille
au	Salade		Petits pois	Pomme vapeur /Poivrons	Courgettes persillées
12/5	Yaourt aromatisé		Boulgour BIO	Fromage AOP	Lentilles BIO
19	Biscuit		Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien	Menu Amérique		Férié	Pont
Semaine du	Salade de pois chiches	Paté de campagne	Salade grecque		
15/5	Tortellinis 3 fromages	Hot dog	Boulettes de bœuf		
au	Salade verte	Pommes americaines	Semoule BIO		
19/5			Haricots plats		
20	Fruit de saison	Beignet	Yaourt		
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du	Rosette	Concombres vinaigrette	Pastèque	Œufs mayonnaise	Tomate marinées
22/5	Emince de dinde à la provençale	Pâtes BIO océanes	Galopin de veau	Chili sin carne	Boulette de bœuf
au	Gratin d'aubergines	Salade verte	Ratatouille	Riz BIO	Haricots verts
26/5	Riz BIO pilaf		Purée de pomme det erre	Yaourt	Blé BIO
21	Fromage AOP	Compote fruits	Gâteau a la pomme		Gâteau d'anniversaire
Goûter					

École de CARCANS

Mois de MAI

2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié				Repas Végétarien
	Râpé de courgettes au citron	Carottes râpées	Gaspacho	Carottes râpées
	Accras	Escalope viennoise	Bas carré de veau braisé	Nuggets de blé
	Semoule BIO	Chou fleur gratiné	Pâtes BIO au jus	Piperade
	Epinard a la crème	Purée de pomme de terre	Haricots verts	Riz BIO
	Fruit de saison	Salade de fruits	Compote	Roulé à la confiture



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 volume. Les menus sont visés par notre charte interne en conformité avec le règlement.

École de CARCANS

Mois de MAI

2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Repas Végétarien	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage
	Croq fromager	Pavé de merlu	Pavé de merlu	Pavé de merlu
	Salade	Petits pois	Petits pois	Petits pois
	Yaourt aromatisé	Boulgour BIO	Boulgour BIO	Boulgour BIO
	Biscuit	Fruit de saison	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 diététicienne en conformité avec le DCMRCH.

École de CARCANS

MAI

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien	Menu Amérique		Férié	Pont
Salade de pois chiches	Paté de campagne	Salade grecque		
Tortellinis 3 fromages	Hot dog	Boulettes de bœuf		
Salade verte	Pommes américaines	Semoule BIO		
		Haricots plats		
Fruit de saison	Beignet	Yaourt		



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

le bœuf D'origine française



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 diététicienne en conformité avec le DCMRIN.

École de CARCANS

MAI

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
			Repas Végétarien	
Rosette	Concombres vinaigrette	Pastèque	Œufs mayonnaise	Tomate marinées
Emince de dinde à la provençale	Pâtes BIO océanes	Galopin de veau	Chili sin carne	Boulette de bœuf
Gratin d'aubergines	Salade verte	Ratatouille	Riz BIO	Haricots verts
Riz BIO pilaf		Purée de pomme de terre	Yaourt	Blé BIO
Fromage AOP	Gâteau d'anniversaire	Gâteau à la pomme		Gâteau d'anniversaire



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

D'origine française



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.

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 (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	1/5														
mardi	Râpé de courgettes au citron						X								X
	Accras	X	X	X	x		X								
	Semoule BIO														
	Epinard à la crème		X												
	Fruit de saison														
mercredi	Carottes râpées						X								X
	Escalope viennoise	X	X												
	Chou fleur gratiné		X												
	Purée de pomme de terre		X												
	Salade de fruits														
jeudi	Gaspacho														
	Bas carré de veau braisé														
	Pâtes BIO au jus	X													
	Haricots verts		X												
	Compote														
vendredi	Carottes râpées						X								X
	Nuggets de blé	X	X	X	x										
	Piperade														
	Riz BIO		X												
	Roulé à la confiture	X	X	X	x	X		x							

[illegible]

[illegible]

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

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 (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	22/5														
	Rosette	X	X	X	x										X
	Emince de dinde à la provençale	X													
	Gratin d'aubergines	X	X												
	Riz BIO pilaf		X												
mardi															
	Fromage AOP							X							
	Concombres vinaigrette						X								X
	Pâtes BIO océanes	X									X	X	X		
	Salade verte														
mercredi															
			X												
	Pastèque														
	Galopin de veau														
	Ratatouille														
jeudi															
	Purée de pomme de terre		X												
	Gâteau à la pomme	X	X	X	x			X							
	Oeufs mayonnaise			X			X								X
	Chili sin carne														
vendredi															
	Riz BIO														
	Yaourt		X												
	Tomate marinées						X								X
	Boulette de bœuf														
	Haricots verts														
	Blé BIO		X												
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	x			X		x					