

Menus du mois

**MARS /
AVRIL**

2023



Site de

Le saviez-vous?

Carcans

La banane, originaire d'Asie du sud-est, est consommée depuis 7000 ans. Elle pousse dans les pays tropicaux, sur le bananier, qui n'est pas un arbre, mais une herbe géante ! Ce fruit apporte tonus et énergie, il est pauvre en graisses, c'est le goûter idéal. Il existe plus de 1000 variétés comestibles, à consommer crues ou cuites.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du	Carottes râpées	Bouillon vermicelle	Crudités de saison		Chou blanc aux pommes
06/mars	Boulette de bœuf a la tomate	Escalope de poulet au curry	Cordon bleu	Lasagne de légumes tomate basilic	Poisson meunière
au	Blé BIO	Choux fleur à la béchamel	Poêlée de légumes	Salade verte	Carottes vichy
10/3	Haricots verts BIO aux herbes	Riz BIO	Rizetti	Fromage AOP	Semoule BIO
10	Crème caramel	Fruit frais de saison BIO	Beignet au chocolat	Liegeois	Camembert BIO
Goûter					
<i>spécification</i>		repas Végétarien			saint patrick
Semaine du	Bouillon vermicelle	Carotte a l'ail	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw
13/3	Poisson meuniere	Tarte aux fromages	Pomme de terre	Roti de veau	Dublin coddle
au	Coquille BIO		à la savoyarde	Haricots verts BIO	
17/3	Epinard a la crème	Riz BIO	Salade verte	Purée de pomme de terre	Fromage blanc façon Porridge
11	Fromage Blanc sucré	Abricot au sirop	Compote	Fruit	
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du		Pomme de terre tartare	Cervelas cornichons	Carottes râpées au sésame	Celerie remoulade
20/3	Tortellinis épinards ricotta	Echine de porc confit	Escalope Viennoise	Daube a la Provençale	Pilons de poulet
au	Salade verte	Haricots palette BIO	Petits pois BIO à la Française	Riz BIO	Printanière de légumes
24/3	Fromage blanc au miel	Coeur de blé	Pomme de terre rissolée	Poivronnade	Pomme vapeur
12	Biscuit BIO	Fruit	Fromage	Panacotta au coulis de fruit	Fruit BIO de saison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien				
Semaine du	Velouté de légumes	Salade fromagère	Terrine de campagne	MENU DES ENFANTS	Cervelas
27/3	Couscous BIO veggio	Paupiette de veau	Poisson bordelaise		Rougail de saucisse
au	Courgette ,carotte, pois chiche	Torsades BIO	Boulgour au jus		Piperade
31/3	Pêche aux sirop amande	Haricots verts	Choux fleur		Riz BIO
13		Mousse chocolat	Fromage		Fruit frais de saison
Goûter					

École de Carcans

Mois de MARS / AVRIL 2023



Bon appétit !

lundi 6 mars	mardi 7 mars	mercredi 8 mars	jeudi 9 mars	vendredi 10 mars
<i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	Repas Végétarien <i>Edouard</i>	<i>Méline</i>
Carottes râpées	Bouillon vermicelle	Crudités de saison		Chou blanc aux pommes
Boulette de bœuf a la tomate	Escalope de poulet au curry	Cordon bleu	Lasagne de légumes tomate basilic	Poisson meunière
Blé BIO	Choux fleur à la béchamel	Poêlée de légumes	Salade verte	Carottes vichy
Haricots verts BIO aux herbes	Riz BIO	Rizetti	Fromage AOP	Semoule BIO
Crème caramel	Fruit frais de saison BIO	Beignet au chocolat	Liegeois	Camembert BIO



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



Viande de boeuf 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.

École de Carcans

Mois de MARS / AVRIL 2023



Bon appétit !

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<i>Alix</i>	repas Végétarien <i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	saint patrick <i>Yvette</i>
Bouillon vermicelle	Carotte a l'ail	Betteraves vinaigrette	Oeuf mayonnaise	Salade coleslaw
Poisson meuniere	Tarte aux fromages	Pomme de terre	Roti de veau	Dublin coddle
Coquille BIO		à la savoyarde	Haricots verts BIO	
Epinard a la crème	Riz BIO	Salade verte	Purée de pomme de terre	Fromage blanc façon Porridge
Fromage Blanc sucré	Abricot au sirop	Compote	Fruit	

Fromage Blanc sucré

Abricot au sirop

Compote

Fruit



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

École de Carcans

MARS / AVRIL

2023



Bon appétit !

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
	Pomme de terre tartare	Cervelas cornichons	Carottes râpées au sésame	Celerie remoulade
Tortellinis épinards ricotta	Echine de porc confit	Escalope Viennoise	Daube a la Provençale	Pilons de poulet
Salade verte	Haricots palette BIO	Petits pois BIO à la Française	Riz BIO	Printanière de légumes
Fromage blanc au miel	Coeur de blé	Pomme de terre rissolée	Poivronnade	Pomme vapeur
Biscuit BIO	Fruit	Fromage	Panacotta au coulis de fruit	Fruit BIO 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



Viande de boeuf 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.

École de Carcans

MARS / AVRIL 2023



Bon appétit !

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Repas Végétarien <i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Velouté de légumes	Salade fromagère	Terrine de campagne	MENU DES ENFANTS	Cervelas
Couscous BIO veggie	Paupiette de veau	Poisson bordelaise		Rougail de saucisse
Courgette ,carotte, pois chiche	Torsades BIO	Boulgour au jus		Piperade
Pêche aux sirop amande	Haricots verts	Choux fleur		Riz BIO
	Mousse chocolat	Fromage		Fruit frais 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



Viande de boeuf 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.



