

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de Carcans

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 2 mai	mardi 3 mai	mercredi 4 mai	jeudi 5 mai	vendredi 6 mai
<b>Repas Végétarien</b> <i>Boris</i> 	<i>Philippe - Jacques</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>	<i>Prudence</i>
<b>Salade de pâtes BIO pesto</b>  	<b>Melon</b> 	<b>Paupiette de veau</b>		<b>Pâté de campagne</b>
<b>Chou fleur et oeuf dur</b> 	<b>Saucisse en rougail</b> 	<b>Petit pois BIO</b> 	<b>Pâtes bolognaise</b>	<b>Chunk de poisson aux céréales</b>
<b>Béchamel</b>	<b>Courgettes sautées</b> 	<b>Carottes</b>	<b>Salade verte</b> 	<b>Haricots verts BIO</b> 
<b>Cœur de blé</b>	<b>Riz blanc</b>	<b>Fromage</b>	<b>Liégeois</b>	<b>Graine de semoule</b>
<b>Petit suisse</b>	<b>Yaourt BIO nature sucré</b> 	<b>Salade de fruits</b> 	<b>Biscuit BIO</b> 	<b>Kiri chèvre</b>



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de Carcans

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 9 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Pacôme</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	<i>Achille</i>	<i>Rolande</i>
<b>Tomates</b>	<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Toast chèvre</b>	<b>Melon</b>	<b>Saucisson ail</b>
				
<b>Steak de porc à la moutarde</b>	<b>Feuilleté au chèvre</b>	<b>Hachis parmentier</b>	<b>Haut de cuisse de poulet</b>	<b>Pâtes</b>
				
<b>Lentilles à l'ancienne</b>	<b>Brocolis BIO</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Ratatouille fraîche</b>	<b>Océane</b>
			 	
<b>Carottes sautées</b>	<b>Risetti</b>		<b>Riz pilaf</b>	<b>Haricots plats</b>
				
<b>Yaourt BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Fromage AOP</b>	<b>Fruit de saison</b>
				



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de Carcans

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Repas végétarien <i>Honoré</i> 	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>	<i>Bernardin</i>
Salade de lentilles bio et pois chiche 	Rapé de courgettes au citron  	Coleslaw de carottes madras  	Melon région 	Pastèque 
Pizza fromage	Brochette de poisson pané	Suprême de volaille au jus 	Bas carré de veau braisé 	Grillade de porc au jus aillé 
Salade verte 	Riz BIO 	Fleurette de chou fleur BIO 	Frites	Piperade 
Petit suisse	Épinard à la crème 	Semoule au jus	Salade verte 	Pâtes au beurre
Biscuit	Crème dessert	Fruit de saison 	Yaourt	Fromage AOP 



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de Carcans

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Sophie</i>	<i>Bérenger</i>	<i>Augustin</i>
Rosette	Salade mais et croutons 	Melon 		
Poisson du jour	Echine de porc aux pruneaux 	Fricassée de cuisse de poulet 	Ferié	-
Tortis bio au beurre	Courgettes 	Ecrasé de pommes de terre bio 		
Petit pois BIO 	Risotto	Haricots verts 		
Salade de fruits de saison 	Bâtonnet de glace vanille	Fruit de saison 		



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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.

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

## École de Carcans

MAI 2022



Bon appétit !

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 1 juin	jeudi 2 juin	vendredi 3 juin
<i>Ferdinand</i>	<i>Visit. de la Ste Vierge</i>	<i>Justin</i>	Le menu des enfants <i>Blandine</i>	 Repas végétarien <i>Kévin</i>
Pastèque 	Tomates 	Bruschetta mozzarella 		Melon 
Escalope de porc à l'ail 	Fricassée de dinde provençale 	Battonnet de colin sauce tomates		Tian de légumes de saison et pommes de terre  
Pommes steak house	Riz bio coloré 	Courgettes persillées région  		
Poêlée de légumes	Ratatouille 	Coquille bio 		Fromage
Îles flottantes	Compote de fruit	Fromage		Pâtisserie



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



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.