

LE PRODUIT DU MOIS :

S'il existe des milliers de variété de pommes, on en cultive une trentaine rien qu'en France (gala, golden, braeburn, fuji...). C'est d'ailleurs le fruit que nous consommons le plus, cru ou cuit. Apportant peu de calories, elle est riche en vitamine et minéraux, c'est une amie de notre santé!



École de Carcans









MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05.03	Croustillant emmental Steak haché de veau VBF Haricots plat Brownie	Carottes râpées Pâsta al radichio e formagio Fromage blanc au coulis Fruit de saison	Surimi mayonnaise Boulettes d'agneau aux fruits secs Cœur de blé Poire chocolat chantilly	MENU DES ENFANTS 	Potage de légumes Saucisse grillée Purée maison Petit suisse
Semaine du 08 au 12.03	Pâté de campagne Poulet rôti Gratin de chou fleur Liégeois	 Salade warldoff Gnocchis (pomme de terre) poêlés sauce fromage Légumes sautées Cannelé	Potage de légumes Cordon bleu Tortis Fruit frais de saison	Poisson Bordelaise Haricots vert Yaourt local Biscuit	Petit salé Lentilles Fromage Tarte aux pomme alsacienne 
Semaine du 15 au 19.03	Sauté de porc aigre douce Poêlée de légumes épicés thaï Yaourt aux fruits Gâteau aux amandes	Salade de pâtes Émincé de bœuf VBF aux échalotes Brocolis Fruit frais de saison	Rosette Escalope Viennoise Petits pois à la Française Fromage	Tortillas  Frites Fromage Crème vanille	Mousse de foie Poisson Rôti crème de poireaux Riz Pomme cuite au caramel 
Semaine du 22 au 26.03	Potage de légumes Macaronis au saumon Biscuit	Toast camembert rôti Daube de bœuf VBF Carottes persillade Fruit frais de saison	 Chipolatas Purée de pois cassés Fromage Banane chocolat	Saucisson sec Filet de dinde braisé Epinards béchamel  Crumble aux pommes 	Coleslaw  Oeufs brouillés Pommes sautées Fromage

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais

















Produit de saison



Produit local
















Semaine du 01 au 05.03

		 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	Croustillant emmental															
	Steak haché de veau VBF															
	Haricots plat															
	0															
mardi	Brownie															
	Carottes râpées															
	Pâta al radichio e formagio															
	0															
mercredi	Fromage blanc au coulis															
	Fruit de saison															
	Surimi mayonnaise															
	Boulettes d'agneau aux fruits secs															
jeudi	Cœur de blé															
	0															
	Poire chocolat chantilly															
	MENU DES ENFANTS															
vendredi	0															
	Potage de légumes															
	Saucisse grillée															
	Purée maison															
	Petit suisse															
0																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef










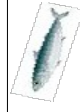




Semaine du 08 au 12.03

		 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	Pâté de campagne															
	Poulet rôti															
	Gratin de chou fleur															
	0															
mardi	Liégeois															
	Salade warldoff															
	Gnocchis (pomme de terre) poêlés															
	sauce fromage															
mercredi	Légumes sautées															
	Fruit frais de saison															
	Potage de légumes															
	Cordon bleu															
jeudi	Tortis															
	0															
	Fruit frais de saison															
	0															
vendredi	Poisson Bordelaise															
	Haricots vert															
	Yaourt local															
	Biscuit															
vendredi	0															
	Petit salé															
	Lentilles															
	Fromage															
	Tarte aux pomme alsacienne															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef














Semaine du 15 au 19.03

		 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 SO ₂)		
lundi	0																
	Sauté de porc aigre douce																
	Poêlée de légumes épices thaï																
	Yaourt aux fruits																
	Gâteau aux amandes																
mardi	Salade de pâtes																
	mincé de bœuf VBF aux échalotes																
	Brocolis																
	0																
mercredi	Fruit frais de saison																
	Rosette																
	Escalope Viennoise																
	Petits pois à la Française																
	Fromage																
jeudi	0																
	0																
	Tortillas																
	Frites																
	Fromage																
vendredi	Crème vanille																
	Mousse de foie																
	Poisson Rôti crème de poireaux																
	Riz																
	0																
Pomme cuite au caramel																	

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 22 au 26.03

		 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	Potage de légumes															
	Macaronis															
	au saumon															
	0															
mardi	Biscuit															
	Toast camembert rôti															
	Daube de bœuf VBF															
	Carottes persillade															
	0															
mercredi	Fruit frais de saison															
	0															
	Chipolatas															
	Purée de pois cassés															
	0															
jeudi	Fromage															
	Banane chocolat															
	Saucisson sec															
	Filet de dinde braisé															
	0															
vendredi	Crumble aux pommes															
	Coleslaw															
	Oeufs brouillés															
	Pommes sautées															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef