

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de CARCANS

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 1 novembre	mardi 2 novembre	mercredi 3 novembre	jeudi 4 novembre	vendredi 5 novembre
Vacances <i>Toussaint</i>	Vacances <i>Défunts</i>	Vacances <i>Hubert</i>	Vacances / Repas végétarien <i>Charles</i>	Vacances <i>Sylvie</i>
		Carotte rapée	Tourin tomate vermicelles	Rillettes
ferié	Fricassée de poulet mariné	Longe de porc au jus	Gratin de raviolis aux trois fromages	Pavé de saumon rôti
	Epinards béchamel	Pomme de terre rôtie		Riz pilaf
	Camembert		Salade verte	Yaourt nature
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau basque	

Goûters



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



Gâteau d'anniversaire



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.


Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de CARCANS

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	 Repas Végétarien <i>Christian</i>
Velouté de butternut	Piémontaise	Tartine de camembert chaud		
Dos de cabillaud piperade	Escalope viennoise	Boulette de boeuf sauce tomate	FERIE	Pizza végétarienne
coquillettes	Poêlée de légumes d'automne	Haricots verts		Salade verte
				crème vanille
Compote de fruits	Brownies au chocolat	Fruit de saison		Biscuit

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



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.


Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de CARCANS

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<i>Albert</i>	 Repas Végétarien <i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>
Soupe de potiron	Concombre vinaigrette	Potage de légumes	Radis beurre	
Escalope de dinde forestière	Lasagne butternut & ricotta	Kefta d'agneau aux épices	Sauté de porc à la cévenole	Daube de boeuf
Carottes glacées	Salade verte	Semoule	Riz	Tortis
Yaourt aromatisé		Osso Iraty	Fromage blanc	Emmental
	Ile flottante			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



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



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

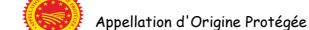
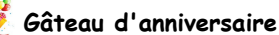
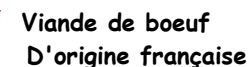
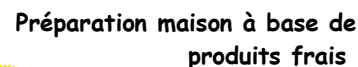
Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
 Repas Végétarien <i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>
Velouté de châtaignes	Carottes râpées		Rosette	
Raviolis épinard & ricotta	Emincé de poulet thaï	Saucisse grillée au thym	Poisson à la bordelaise	Haut de cuisses de poulet
Salade verte	Riz créole	Lentilles cuisinées	Haricot vert	Pommes sautées
		crème Chocolat		Saint nectaire
Beignet	Pomme au four	Biscuit	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison



Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.