


La fête des fruits et légumes frais propose aux petits et grands gourmands de (re)découvrir les fruits et légumes frais d'une manière ludique, festive et conviviale. Ce mois-ci, pastèque, tomates, melon, concombres, courgettes, poivrons, et bien d'autres sont à retrouver frais dans les assiettes.

Ecole de Carcans

Menus du mois

Juin 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	PENTECOTE				
Semaine du 06 au 10.06		Taboulé maison Dos de colin chorizo Haricots verts BIO Riz pilaf Camembert à la coupe	Tomate cerise Pilons de poulet Chips Fromage Mousse chocolat	Melon Pâtes BIO Sauce carbonnara Salade verte Liégeois	Pâté de campagne Chunck volaille Chou fleur Polenta cremeuse Kiri chèvre BIO
Goûter					
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 13 au 17.06	Pastèque Fricassée de porc aux olives Lentilles à l'ancienne Carotte rondelle Yaourt aromatisé BIO	Tomates Quiche au fromage Salade verte BIO de saison Fromage	Wrap printanier Boulettes de boeuf Boulgour Haricots verts BIO Tarte tatin	Concombre vinaigrette Tomate farcie maison Riz pilaf Edam PAIN DE SEIGLE	Rosette Pâtes BIO Océane Julienne de legumes Fruit de saison région
Goûter					
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 20 au 24.06	Salade de pommes de terre BIO vinaigrette Croq fromage « maison » Salade verte Glace	Carottes vinaigrette BIO Effiloché de poisson et beurre de poireaux Pomme de terre vapeur Crème dessert	Radis croq sel Moussaka au boeuf « maison » Tomate provencale Nappé vanille	Pastèque Kefta d'agneau Semoule BIO Courgettes persillees Gateau Anniversaire	Grillade de porc région au jus aillé Coeur de ble Aubergine grillées Yaourt aromatisé Biscuit BIO
Goûter					
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 27 au 01.07	Terrine de campagne Pavé de poisson provençal Haricots beurre persillade Pates BIO au beurre Fruit de saison	Tomates Paupiette de veau aux olives Pôlée du soleil Polenta Brie à la coupe AOP	Melon Cordon bleu Rosties Tomate persillée au four Compote BIO	Carottes et courgettes râpées au citron Hachis parmentier végétal « maison » Salade verte BIO Petit suisse PAIN DE CAMPAGNE	Pastèque Rougaille saucisse Riz BIO Petit pois à l'estragon Crème dessert
Goûter					
spécification	Repas végétarien				
Semaine du 04 au 08.07	Concombre a la menthe Lasagnes al verde « maison » Salade de saisons BIO Chou vanille	Concombres Echine de porc locale braisée Petits pois BIO à la française Graine de semoule Fromage blanc	Salade BIO aux croûtons Pilon poulet Courgettes persillées région rasé de pommes de terre « maison » Glace	 Menu surprise	Bonnes vacances !
Goûter					



Appellation d'Origine Protégée

Produit Bio



Appellation d'origine contrôlée



Produit de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Préparation maison à base de produits frais



Label rouge



Produits locaux



Indication géographique protégée



Produit frais, Local et de saison