

LE PRODUIT DU MOIS :

Le raisin est un fruit comestible produit par un arbrisseau : la vigne. Le raisin se caractérise par plusieurs grains réparti sous forme de grappes dont la forme est le plus souvent sphérique. C'est un fruit très connu car c'est le deuxième fruit le plus cultivé du monde. Le raisin est très sucré et existe de différentes couleurs. On peut le manger comme ça, en faire des raisins secs ou le presser pour boire du jus de raisins ou fabriquer du vin.



ECOLE DE CARCANS

MENUS DU MOIS DE
















2022

BON APPÉTIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine du 29.8 au 02.09</p> 				<p>Melon</p> <p>Gratin de torsades BIO</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Pot de glace</p>	<p>Taboulé frais à la menthe</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Légumes du soleil</p> <p>Riz coloré bio</p> <p>Fruit frais de saison</p>
<p>Semaine du 05 au 09.09</p> 	<p>Tranche de pastèque</p> <p>Piccata de veau au chorizo</p> <p>Grains de blé BIO</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Liégeois caramel</p> <p>Melon</p> <p>Grillade de porc sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre en robe des champs</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Poulet au cheddar</p> <p>Semoule de blé</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Salade de riz BIO basquaise</p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>Petits pois</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc</p>		<p>Salade de tomates</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Tortis</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Concombre fromage blanc ciboulette</p> <p>Keftas d'agneau en Chachouka</p> <p>Boulgour BIO Pilaf</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Tortilla espagnole</p> <p>Salade verte</p> <p>Jeune cantal AOP</p> <p>Fruit frais de saison en crumble</p> <p>Tomates basilic</p> <p>Filet de dinde pané</p> <p>Pâtes</p> <p>Blettes sauce tomates</p> <p>Tarte aux pommes BIO et amandes</p>
<p>Semaine du 12 au 16.09</p> 	<p>Longe de porc aux abricots</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Coeur de blé</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p> 	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Salade composée</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p>	<p>Chipolatas grillées</p> <p>Penne BIO</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Le Menu Des Enfants</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Lieu rôti crème</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Polenta</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Semaine du 19 au 23.09</p> 	<p>Salade de pâtes au pesto</p> <p>Filert de dinde au four</p> <p>Piperade</p>	<p>Marmite de la mer</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Carottes sautées</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Concombre au sésame</p> <p>Jambon rôti au miel</p> <p>Pommes de terre sautées</p>	<p>Tian de légumes gratinés</p> <p>Méli mélo de céréales</p>















Semaine du 29.8 au 02.09

		 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	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mardi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	Melon															
	Gratin de torsades BIO	X														
	Sauce bolognaise															
	Salade verte						X									
	Pot de glace		X													
vendredi	Taboulé frais à la menthe	X														
	Escalope de volaille															
	Légumes du soleil															
	Riz coloré BIO															
	Fruit frais de saison															

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 05 au 09.09

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small>	
lundi	Tranche de pastèque															
	Piccata de veau au chorizo															
	Grains de blé BIO	X														
	Ratatouille fraîche															
mardi	Liégeois caramel	X	X	X				X								
	Poulet au cheddar		X													
	Semoule de blé	X														
	Tian de légumes															
	Camembert BIO		X													
mercredi	Salade de fruits frais															
	Salade de tomates						X									
	Cordon bleu de dinde	X	X													
	Tortis	X														
	Haricots verts															
jeudi	Yaourt aromatisé BIO		X													
	Tortilla espagnole			X			X									
	0															
	Salade verte						X									
	Jeune cantal AOP		X													
vendredi	Fruit frais de saison en crumble	X														
	Wrap du chef	X														
	Dos de colin meunière	X									X					
	Riz BIO créole															
	Courgettes sautées															
	Yaourt sucré		X													

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 12 au 16.09














	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)						 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)							Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
--	--	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	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	Melon														
	Grillade de porc sauce barbecue	X													
	ommes de terre en robe des champs														
	Courgettes persillés														
mardi	Crème dessert	X	X					X							
	Salade de riz BIO basquaise														
	Dos de colin meunière	X									X				
	Petits pois														
	Epinards à la crème		X												
mercredi	Fromage blanc		X												
	Concombre fromage blanc ciboulette		X												
	Keftas d'agneau en Chachouka														
	Boulgour BIO Pilaf	X													
	Légumes couscous														
jeudi	Fruit frais de saison														
	Tomates basilic						X								
	Filet de dinde pané	X													
	Pâtes	X													
	Blettes sauce tomates														
vendredi	Tarte aux pommes BIO et amandes	X	X	X				X							
	Oeuf mayonnaise		X												
	Chili Sin Carne										X				
	Riz BIO aux haricots rouges														
	Salade verte						X								
Salade de fruits															

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 19 au 23.09

		 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	Longe de porc aux abricots															
	Gratin de courgettes	X	X	X												
	Coeur de blé	X														
	Emmental		X													
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X				X								
mardi	Tarte aux fromages	X	X	X												
	Salade composée						X									
	Haricots verts						X									
	Yaourt sucré		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi	Chipolatas grillées	X														
	Penne BIO	X														
	Poêlée méridionale															
	Camembert		X													
	Salade de fruits															
jeudi	Le Menu Des Enfants															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	Pastèque															
	Lieu rôti crème		X								X					
	Carottes sautées															
	Polenta	X	X													
	Mousse au chocolat	X	X	X				X								

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