

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole DE CARCANS****Menus du mois****Mai****2021****Bon appétit !**

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
Repas végétarien <i>St Philippe - Jacques</i>	<i>St Sylvain</i>	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
Tomates, feta au balsamique		Salade de betterave, noix et feta	Repas	Toast chèvre miel
	Poulet au curry	Spaghettis		Poisson meunière
Pizza au fromage	Purée de brocolis	bolognaises	des	Gratin de courgettes
Fromage	Fromage	Fromage		
Ile Flottante maison	Chou à la crème maison		enfants	Fraises chantilly

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole DE CARCANS

Menus du mois



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Repas végétarien <i>Ste Solange</i>	<i>Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	Ascension <i>Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
Concombre vinaigrette		Asperges		-
	Moules marinière	Rougail saucisse		-
Oeufs brouillée à la tomate	Frites	Riz	ferié	-
salade	Yaourt aromatisé			-
crème au chocolat	Fruit de saison	Tartelette aux fraises maison		-

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole DE CARCANS

Menus du mois



Mai

2021



Bon appétit !

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i>	Repas végétarien <i>St Éric</i> 	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
	Salade de tomates mozzarella 	Radis beurre	Rosette	Carottes râpées
Jambon grillé	Nuggets Véggie	Nuggets de poisson	Escalope de volaille au romarin	Emincé de boeuf aux oignons 
Pomme de terre roties	Coquillette	Petits pois carottes	Courgettes persillées	Riz pilaf
	Yaourt nature sucré 	Fromage		
Biscuits			Sorbet à la fraise 	Salade de fruits

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.

LE PRODUIT DU MOIS :

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!



Ecole DE CARCANS

Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
pentecôte <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Bérenger</i>	Repas végétarien <i>St Augustin</i>	<i>St Germain</i>
-			Salade composé	Oeufs durs mayonnaise
-	Merguez	Haut de cuisse de poulet	Raviolis epinard ricotta	Poisson du marché au citron
-	Semoule à la tomate	Pipérade	gratinés	Haricots verts persillés
-	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	
-	Fruit de saison	Beignet au chocolat		Roulé à la fraise

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.