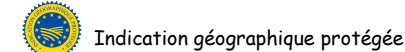
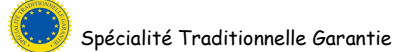
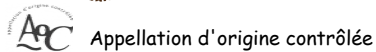
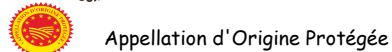
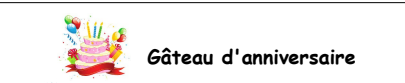
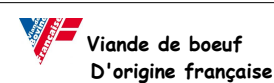
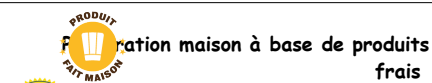




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Repas Végétarien			Pique-Nique	
Semaine du 05 au 09.07	Melon Raviolis farcie Salade verte Fromage Fruit de saison	Melon Emincé de porc à l'ananas Purée de courgettes Gaufre chantilly	(Pique nique Salade ELEM) Poisson au citron Pates au beurre Fromage Crème caramel	Pastèque Sandwich jambon-beurre chip's Yaourt à boire Fruit de saison	Salade haricots vert , thon & oeufs Steack haché de bœuf Epinards à la crème Petit suisse sucré
Goûter					
spécification	(Pique-Nique Sandwich Mater)		(Pique-Nique sandwich Elem)		Repas Végétarien
Semaine du 12 au 16.07	Saucisson cornichon Cordon bleu Courgettes sautées Brownie maison	Saucisson cornichon cordon bleu Courgettes sautées Brownie maison	FERIER		Melon Pastèque Roti de porc orloff Pommes mitonnées au four Liégeois vanille (Pique-Nique Salade ELEM) Pizza au fromage Salade verte Fromage Fruit de saison
Goûter					
spécification	Pique-Nique	Repas Végétarien	Pique-Nique	(NUITEE EN + PIQUE-NIQUE)	
Semaine du 19 au 23.07	Melon Salade de pomme de terre Surimi & thon Fromage Fruit de saison	(Pique Nique Elem Sandwich) Carottes rapées Pané tomate Mozza Semoule Fruit de saison	Tomate cerises Salade de riz au jambon & fromage Compote à boire Biscuit	Paté de campagne Poisson meunière Poêlée de haricots verts Tarte aux pommes maison Salade de chevre au miel Pates Bolognaises Compotes	
Goûter					
spécification	Repas Végétarien	PIQUE-NIQUE		Pique-Nique	
Semaine du 26 au 30.07	Tomates et concombres Cappelletti 5 fromages Salade verte Yaourt au lait entier bio	Melon Salade de coquille composée Compote Biscuits	Chipolatas Purée maison Fromage Fruit frais de saison	Pastèque Sandwich jambon-beurre chip's Yaourt à boire Fruit de saison	Tomates mozzarella Pâtes au saumon Moelleux au chocolat
Goûter					











École de Carcans



2021



Bon appétit !

lundi 5 juillet	mardi 6 juillet	mercredi 7 juillet	jeudi 8 juillet	vendredi 9 juillet
Repas Végétarien <i>St Antoine</i>	<i>Ste Mariette</i>	<i>St Raoul</i>	 Pique-Nique <i>St Thibault</i>	<i>Ste Amandine</i>
	Melon 	(Pique nique Salade ELEM)	Pastèque 	Salade haricots vert , thon & oeufs 
Raviolis farçie	Emincé de porc à l'ananas 	Poisson au citron	Sandwich jambon-beurre	Steack haché de bœuf
Salade verte	Purée de courgettes  	Pates au beurre	chip's	Epinards à la crème
Fromage		Fromage	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Fruit de saison 	Gaufre chantilly 	Crème caramel	Fruit de saison 	

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 bœuf
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



2021



Bon appétit !

lundi 12 juillet	mardi 13 juillet	mercredi 14 juillet	jeudi 15 juillet	vendredi 16 juillet
(Pique-Nique Sandwich Mater) <i>St Olivier</i>	(Pique-Nique sandwich Elem) <i>St Henri et Joël</i>	<i>Fête Nationale</i>	<i>St Donald</i>	 Repas Végétarien <i>Nte Dame Mt Carmel</i>
Saucisson cornichon	Saucisson cornichon		Melon Pastèque 	(Pique-Nique Salade ELEM)
Cordon bleu	cordon bleu		Roti de porc orloff	Pizza au fromage
Courgettes sautées  	Courgettes sautées  	FERIER	Pommes mitonnées au four	Salade verte
				Fromage
Brownie maison 	Brownie maison 		Liégeois vanille	Fruit de saison 

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.



École de Carcans



2021



Bon appétit !

lundi 19 juillet	mardi 20 juillet	mercredi 21 juillet	jeudi 22 juillet	vendredi 23 juillet
Pique-Nique <i>St Arsène</i>	Repas Végétarien <i>Ste Marina</i> 	Pique-Nique <i>St Victor</i>	(NUITEE EN + PIQUE-NIQUE) <i>Ste Marie Madeleine</i>	Pique-Nique nuitée <i>Ste Brigitte</i>
Melon 	(Pique Nique Elem Sandwich)	Tomate cerises 	Paté de campagne	Salade de chevre au miel 
Salade de pomme de terre	Carottes rapées 	Salade de riz au jambon 	Poisson meunière	Pates
Surimi & thon 	Pané tomate Mozza	& fromage	Poêlée de haricots verts	Bolognaises 
Fromage	Semoule	Compote à boire		
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Biscuit	Tarte aux pommes maison 	Compotes



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



2021



Bon appétit !

lundi 26 juillet	mardi 27 juillet	mercredi 28 juillet	jeudi 29 juillet	vendredi 30 juillet
Repas Végétarien <i>Sts Anne et Joachin</i>	PIQUE-NIQUE <i>Ste Nathalie</i>	<i>St Samson</i>	Pique-Nique <i>Ste Marthe</i>	<i>Ste Juliette</i>
Tomates et concombres	Melon		Pastèque	Tomates mozzarella
				
Cappelletti 5 fromages	Salade de coquille composé	Chipolatas	Sandwich jambon-beurre	Pâtes
				
Salade verte		Purée maison	chip's	au saumon
				
Yaourt au lait entier bio	Compote	Fromage	Yaourt à boire	
				
	Biscuits	Fruit frais de saison	Fruit de saison	Moelleux au chocolat
				



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

École de Carcans

Menus du mois de

2021



Bon appétit !

samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre	samedi 30 décembre
<i>samedi 30 décembre</i>	<i>samedi 30 décembre</i>	<i>samedi 30 décembre</i>	<i>samedi 30 décembre</i>	<i>samedi 30 décembre</i>

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.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES


Semaine du 05 au 09.07		 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)	Aucun
		lundi	Raviolis farçie													
Salade verte																
Fromage																
Fruit de saison																
mardi	Melon															
	Emincé de porc à l'ananas															
	Purée de courgettes															
	Gaufre chantilly															
mercredi	(Pique nique Salade ELEM)															
	Poisson au citron															
	Pates au beurre															
	Fromage															
	Crème caramel															
jeudi	Pastèque															
	Sandwich jambon-beurre															
	chip's															
	Yaourt à boire															
	Fruit de saison															
vendredi	Salade haricots vert , thon & oeufs															
	Steack haché de bœuf															
	Epinards à la crème															
	Petit suisse sucré															

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.07


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)














Aucun

		Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	Aucun
lundi	Saucisson cornichon															
	Cordon bleu															
	Courgettes sautées															
	Brownie maison															
mardi	Saucisson cornichon															
	cordon bleu															
	Courgettes sautées															
	Brownie maison															
mercredi																
	FERIER															
jeudi	Melon Pastèque															
	Roti de porc orloff															
	Pommes mitonnées au four															
	Liégeois vanille															
vendredi	(Pique-Nique Salade ELEM)															
	Pizza au fromage															
	Salade verte															
	Fromage															
	Fruit 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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES


Semaine du 19 au 23.07		 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)	Aucun
		lundi	Melon													
Salade de pomme de terre																
Surimi & thon																
Fromage																
Fruit de saison																
mardi	(Pique Nique Elem Sandwich)															
	Carottes rapées															
	Pané tomate Mozza															
	Semoule															
	Fruit de saison															
mercredi	Tomate cerises															
	Salade de riz au jambon & fromage															
	Compote à boire															
	Biscuit															
jeudi	Paté de campagne															
	Poisson meunière															
	Poêlée de haricots verts															
	Tarte aux pommes maison															
vendredi	Salade de chevre au miel															
	Pates															
	Bolognaises															
	Compotes															

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 26 au 30.07


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, pistachés)


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)














Aucun

		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)	Aucun
lundi	Raviolis farçie															
	Salade verte															
	Fromage															
	Fruit de saison															
mardi	Melon															
	Salade de coquille composee															
	Compote															
	Biscuits															
mercredi	Chipolatas															
	Purée maison															
	Fromage															
	Fruit frais de saison															
jeudi	Pastèque															
	Sandwich jambon-beurre															
	chip's															
	Yaourt à boire															
vendredi	Fruit de saison															
	Tomates mozzarella															
	Pâtes au saumon															
	Moelleux au chocolat															

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

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 28 au 02.07

	 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)	Aucun
lundi															
mardi															
mercredi															
jeudi															
vendredi															

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