

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.












Ecole de Carcans

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 1 septembre	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
Vacances /Pique Nique <i>Fiacre</i>	 Vacances/Pique Nique <i>Aristide</i>	Vacances/Pique Nique <i>Gilles</i>	Rentrée scolaire <i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>
Concombre	Melon	Tomate cerise	Pastèque	Saucisson à l'ail
 Sandwich Jambon/beurre	 Sandwich Rosette/beurre	 Croque monsieur	 Raviolis	Poisson à la bordelaise
 Chip's	 Chip's	Fromage	Salade verte	 Gratin de courgettes 
Fromage	Yaourt à boire	Compote à boire		
 Fruit de saison	Biscuit	Biscuit	Yaourt aux fruits	 Fruit frais de saison

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.





Ecole de Carcans

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	mercredi 8 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
<i>Bertrand</i>	 Repas Végétarien <i>Reine</i>	<i>Nativité</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>
Taboulé 	Concombre vinaigrette 			Salade grecque  
Escalope de dinde marinée 	Croustillant à la mozzarella	Chipolatas grillées	Brandade de morue 	Axoa de veau VBF 
Ratatouille  	Petits pois 	Épinards hachés à la crème	Salade verte	Poivronnade / riz  
		Fromage	Fromage	
Fromage blanc	Cake Marbré 	Fruit de saison 	Clafoutis aux cerises 	Compote de pommes

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.












Ecole de Carcans

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
<i>Aimé</i>	<i>Croix Glorieuse</i>	<i>Roland</i>	Repas Végétarien <i>Edith</i> 	<i>Renaud</i>
Salade de tomates aux herbes 	Menu	Melon 	Carottes rapées 	Toast au chèvre 
Poulet au curry 	des enfants	Pâtes au saumon 	Omelettes	Poisson meunière
Riz créole			Pomme de terre rissolées	Courgettes sautées  
		Fromage		
Yaourt nature bio 		Glace	Fruit frais de saison 	Petit suisses

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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.

La pleine saison de la prune est de juillet à octobre. Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou cuite. Elle peut être labellisée en Indication Géographique Protégée ou Label Rouge.









Ecole de Carcans

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Davy</i>	Repas Végétarien <i>Matthieu</i> 	<i>Maurice</i>	<i>Automne</i>	<i>Thèle</i>
Concombres ciboulette 	Œuf mayonnaise	Tomates marinées 	Melon 	Terrine de campagne
Haut de cuisse de poulet	Moussaka végétarienne 	Nuggets	Rôti de bœuf VBF	Saumon rôti au miel 
Coquillette	Salade verte	Pomme noisettes	Haricots verts à l'ail	Riz
Fromage blanc	Compote de pomme	Yaourt aromatisé	Gâteau d'anniversaire 	Fruit frais de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison



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.

Ecole de Carcans
















La pleine saison de la prune est de juillet à octobre.
Riche en vitamine E et B9, on la consomme crue ou
cuite. Elle peut être labellisée en Indication
Géographique Protégée ou Label Rouge.

Septembre

2021



Bon appétit !

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
<i>Vincent de Paul</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	Repas Végétarien <i>Jérôme</i> 	<i>Thérèse de l'Enfant Jésus</i>
Salade au surimi 	Tomate Balsamique 		Melon 	
Longe de porc braisé VPF	Wings de poulet	Hachis parmentier carottes pommes de terre, Bœuf VBF 	Couscous végétarien 	Moules marinières 
Lentilles 	Brocolis sautés 	Salade verte		Frites 
		Yaourt aromatisé		Fromage blanc
Fruit frais de saison 	Brownie et crème anglaise 	Fruit frais de saison 	Ile flottante 	Fruit de saison 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de
produits frais



Viande de bœuf
D'origine française



Produit frais,
Local et de saison



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.