



MENU

Ecole de Carcans

Semaine du 06/01 au 10/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Soupe de légumes	Chou blanc au jambon et gruyère	Crêpes au fromage		Carottes rapées
PLAT CHAUD	Nuggets de poulet	Filet de poisson aux petits légumes	Haut de cuisse de poulet	Paupiettes de veau Crème champignons	<u>Couscous végétal *</u>
GARNITURES	Haricots beurre / purée	Pâtes	Brocolis poêlés Pommes de terre rissolées	Chou fleur Riz	Riz
DESSERT	Tarte aux pommes	Fruits frais *	Ile flotante	Galette des rois	Fruits frais *

Repas végétarien *

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



MENU

Ecole de Carcans

Semaine du 13/01 au 17/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Pizzetta	Friand au fromage	Salade de champignons à la crème
PLAT CHAUD	Poulet Tandoori	Risotto de champignons*	Steak de veau	Mijoté de porc	Gratin de poisson
GARNITURES	Semoule Courgettes		Carottes Vichy	Gratin de bocolis Boulghour	Purée de Butternut
DESSERT	Fromage blanc	Compote	Mousse au chocolat	Fruits frais	Muffin

Repas végétarien *

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



MENU

Ecole de Carcans

Semaine du 20/01 au 24/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre	Charcuterie	Salade d'endives et emmental	Potage aux vermicelles	Salade composée
PLAT CHAUD	Steak haché de bœuf	Filet de lieu	Boulettes de bœuf sauce tomate	Curry de volaille	Raviolis de légumes *
GARNITURES	Frites	Haricots verts / riz	Semoule Carottes à la crème	Gnocchis Poêlée forestière	Sauce fromagère
DESSERT	Fromage blanc colis de framboise	Fromage	Fruit	Yaourt	Gâteau

Repas végétarien *

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.



MENU

Ecole de Carcans

Semaine du 27/01 au 31/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Carottes rapées		Terrine de campagne	Nems
PLAT CHAUD	Cordon bleu	<u>Nuggets de blé *</u>	Pizza Marguerita	Blanquette de poisson	Porc au caramel
GARNITURES	Petits pois / carottes	Pommes de terre Brocolis	Salade verte	Riz / Courgettes	Légumes Thai Pâtes chinoises
DESSERT	Compote	Fromage	Fromage Liégeois chocolat	Fruit frais	Glace

Repas végétarien *

La majorité des menus sont préparés maison avec l'utilisation de produits de saison. Ils sont susceptibles de varier pour des raisons d'approvisionnement.