

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Lundi 30 décembre

SALADE BATAVIA
LASAGNES DE BŒUF
PETIT SUISSE
POIRE

Lundi 6 janvier

SALADE DE CONCOMBRES
ET DÉS D'EMMENTAL
HACHIS PARMENTIER
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT

Lundi 13 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

COUSCOUS VÉGÉTARIEN
COMTÉ
BISCUIT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Lundi 20 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

VELOUTÉ DE COURGE
GRATIN DE MACARONIS AU FROMAGE
FRUIT

Lundi 27 janvier

VELOUTÉ DE COURGETTES AU ST MÔRET
BROCHETTE DE DINDE
À LA SAUCE MOUTARDE
RISOTTO D'ÉPEAUTRE
COMPOTE

Mardi 31 décembre

MAÏS ET THON
WOK DE PORC AUX LÉGUMES
POMMES DAUPHINES
KIRI
CLÉMENTINE

Mardi 7 janvier

SALADE DE BETTERAVES
SAUTÉ DE DINDE AU MIEL
QUINOA GOURMAND
EMMENTAL
FRUIT

Mardi 14 janvier

POUSSES D'ÉPINARDS
STEAK HACHÉ
PURÉE DE BROCOLIS
ET DE POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC
FRUIT

Mardi 21 janvier

CAKE AUX OLIVES VERTES
ESCALOPE VIENNOISE
CAROTTES AU LAIT DE COCO
PETIT SUISSE
FRUIT

Mardi 28 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE ICEBERG ET CROÛTONS
LASAGNES DE LÉGUMES RÂPÉS
BRIE
FRUIT

Mercredi 1^{er} janvier

FÉRIÉ

Mercredi 8 janvier

PIZZA AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE
POÊLÉE DE COURGETTES
YAOURT NATURE
FRUIT

Mercredi 15 janvier

QUICHE AU FROMAGE
CUISSÉ DE POULET
GRATIN DE CHOUX-FLEURS
CAMEMBERT
FRUIT

Mercredi 22 janvier

SALADE DE CRUDITÉS RÂPÉES
À LA SAUCE À L'ORANGE
SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS
PURÉE DE POTIRON
ÉDAM
FRUIT

Mercredi 29 janvier

SALADE COLESLAW
FEUILLETÉ À LA VIANDE
POÊLÉE DE RATATOUILLE
YAOURT NATURE
FRUIT

Jeudi 2 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

VELOUTÉ DE CAROTTES
DAHL DE LENTILLES
RIZ
BRIE
BISCUIT

Jeudi 9 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

VELOUTÉ DE COURGETTES
SPAGHETTIS À LA COURGE
GOUDA
FRUIT

Jeudi 16 janvier

VELOUTÉ DE LÉGUMES
DAUBE PROVENÇALE
GRATIN DAUPHINOIS
KIRI
FRUIT

Jeudi 23 janvier

CÉLÉRI RÉMOULADE
WOK DE POULET
RIZ
BONBEL
FRUIT

Jeudi 30 janvier

BETTERAVES ET FÉTA
RÔTI DE VEAU AU JUS
ÉBLY
PETIT SUISSE
FRUIT

Vendredi 3 janvier

FEUILLETÉ AU COMTÉ
DOS DE COLIN À LA SAUCE CITRON
CAROTTES PERILLÉES
TOMME BLANCHE
MOUSSE CHOCOLAT

Vendredi 10 janvier

LAITUE ET CROÛTONS
COLIN AUX CÉRÉALES
HARICOTS VERTS PERILLÉS
FROMAGE BLANC
FRUIT

Vendredi 17 janvier

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES
DOS DE COLIN À LA SAUCE
CURCUMA ET AUX POIREAUX
BOULGOUR
YAOURT NATURE
GALETTE DES ROIS

Vendredi 24 janvier

BATAVIA ET DÉS D'EMMENTAL
GRATIN DE POISSON
ET DE POMMES DE TERRE
YAOURT NATURE
SABLÉ BRETON

Vendredi 31 janvier

SALADE DE LENTILLES
FILET MEUNIÈRE
GRATIN DE COURGE
TOMME NOIRE
CRÊPE SUCRÉE



*Tous nos fruits et légumes proviennent de la région PACA, sauf fruits exotiques
• La Ville de Carqueiranne introduit au minimum 20% de denrées issues de l'agriculture biologique, conformément à la Circulaire du 2 mai 2008, relative à l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Liste hebdomadaire des allergènes disponible sur le site de la Ville www.carqueiranne.fr rubrique « menus »



lien direct

