

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Lundi 3 février

CAKE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET TANDOORI
GRATIN DE CHOUX-FLEURS
YAOURT NATURE
FRUIT

Mardi 4 février

SALADE VERTE
GRATIN DE COQUILLETES
AU JAMBON
PETIT SUISSE AUX FRUITS

Mercredi 5 février

SALADE DE POIS CHICHES
CORDON BLEU
CAROTTES PERSILLÉES
EMMENTAL
FRUIT

Jeudi 6 février

MENU VÉGÉTARIEN
MACÉDOINE
HACHIS VÉGÉTARIEN
TOMME BLANCHE
FRUIT

Vendredi 7 février

SOUPE DE LÉGUMES
SAUMON AU BASILIC
RIZ
CAKE AUX AMANDES

Lundi 10 février

MENU VÉGÉTARIEN
VELOUTÉ DE CAROTTES
OMELETTE
RÖSTI DE LÉGUMES
ÉDAM
FRUIT

Mardi 11 février

CHOUX CHINOIS ET CACAHUËTES
SAUTÉ DE DINDE
À LA SAUCE AU CURRY
QUINOA AU BEURRE
FROMAGE BLANC
PETIT BEURRE

Mercredi 12 février

CONCOMBRES
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD
MOUSSELINE DE CÉLÉRI
BABYBEL
COMPOTE

Jeudi 13 février

LAITUE ET CROÛTONS
TARTIFLETTE
YAOURT NATURE
FRUIT

Vendredi 14 février

SALADE D'ENDIVES ET DE NOIX
DOS DE COLIN À LA SAUCE COCO
PURÉE DE PATATES DOUCES
EMMENTAL
BROWNIE

Lundi 17 février

VELOUTÉ DE LÉGUMES
POULET À LA SAUCE PAPRIKA
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
COMTÉ
FRUIT

Mardi 18 février

MENU VÉGÉTARIEN
SALADE DE BETTERAVES
RAVIOLIS AU PESTO
MIMOLETTE
FRUIT

Mercredi 19 février

QUICHE LORRAINE
SAUTÉ DE PORC
À LA SAUCE CARAMEL
GRATIN DE BROCOLIS
BRIE
FRUIT

Jeudi 20 février

POUSSE D'ÉPINARDS ET DÉS D'EMMENTAL
BOULE BEEF
PÂTES AU BEURRE
PETIT SUISSE NATURE
FRUIT

Vendredi 21 février

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES
POISSON PANÉ AU CHEDDAR
PETITS POIS
FROMAGE BLANC
MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Lundi 24 février

SALADE DE MAÏS ET DE THON
ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME
RISOTTO D'ÉPEAUTRE
BRIE
FRUIT

Mardi 25 février

MENU VÉGÉTARIEN
SALADE VERTE
CROQUE AU FROMAGE
BOULGOUR À LA TOMATE
YAOURT NATURE BIO
FRUIT

Mercredi 26 février

SALADE DE BETTERAVES
PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE
EMMENTAL RÂPÉ
COMPOTE À LA FRAISE

Jeudi 27 février

PIZZA AU FROMAGE
RÔTI DE PORC EN SAUCE
POËLÉE PIPERADE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Vendredi 28 février

POTAGE DE LÉGUMES
NUGGETS DE POISSON
POTATO POPS
KIRI
SABLÉ AUX FLOCONS D'AVOINE



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



lien direct



*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.

