

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Lundi 2 mars

**SALADE ICEBERG
HACHIS PARMENTIER
PETIT-SUISSE
FRUIT**

Lundi 9 mars

**SALADE BATAVIA
CUISSÉ DE POULET RÔTIE
GNOCCHIS
CHANTENEIGE
FRUIT**

Lundi 16 mars

**CAROTTES RÂPÉES
CHIPOLATAS
POMMES DE TERRE GRENAILLE
COMTÉ
COMPOTE**

Lundi 23 mars

**MENU VÉGÉTARIEN
BETTERAVES
OMELETTE
POMMES DE TERRE VAPEUR
AVEC SAUCE AU SAFRAN
PETIT-SUISSE
FRUIT**

Lundi 30 mars

**SALADE DE HARICOTS VERTS
ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME
SEMOULE
BRIE
FRUIT**

Mardi 3 mars

**SALADE DE HARICOTS VERTS
NAVARIN D'AGNEAU
SEMOULE
TOMME BLANCHE
FRUITS**

Mardi 10 mars

**MENU VÉGÉTARIEN
SALADE COLESLAW
RAVIOLIS AU FROMAGE
YAOURT NATURE BIO
FRUIT**

Mardi 17 mars

**MENU VÉGÉTARIEN
POIS CHICHES AU CUMIN
LASAGNES DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC
FRUIT**

Mardi 24 mars

**CÉLERI RÉMOULADE
PÂTES À LA CARBONARA
EMMENTAL RÂPÉ
FRUIT**

Mardi 31 mars

**MENU VÉGÉTARIEN
SALADE ICEBERG
CROQUE AU FROMAGE
BOULGOUR À LA SAUCE TOMATE
FRUIT**

Mercredi 4 mars

**PIZZA
SAUCISSE DE TOULOUSE
PÔLÉE DE RATATOUILLE
BABYBEL
FRUIT**

Mercredi 11 mars

**BETTERAVES ET FÊTA
CORDON BLEU
PURÉE D'ÉPINARDS
COULOMMIERS
FRUIT**

Mercredi 18 mars

**CAKE AU POULET, AUX OLIVES
ET À LA FÊTA
SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS
GRATIN DE BROCOLIS
BRIE
FRUIT**

Mercredi 25 mars

**QUICHE AU FROMAGE
BROCHETTES DE DINDE AU PAPRIKA
CHOUX-FLEURS PERSILLÉS
FRUIT**

Jeudi 5 mars

**MENU VÉGÉTARIEN
MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
DAHL DE LENTILLES CORAIL
BOULGOUR
GOUDA
FRUIT**

Jeudi 12 mars

**FEUILLETÉ AU FROMAGE
DAUBE PROVENÇALE ET NAVETS
CAROTTES AU BEURRE
PETIT-SUISSE
MADELEINE**

Jeudi 19 mars

**VELOUTÉ DE CAROTTES
BOULES BEEF À LA SAUCE TOMATE
RIZ
BABYBEL
FRUIT**

Jeudi 26 mars

**VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS
SAUTÉ DE VEAU AUX PRUNEAUX
ÉBLY
YAOURT NATURE
FRUIT**

Vendredi 6 mars

**VELOUTÉ DE LÉGUMES
TAGLIATELLES AU SAUMON
YAOURT NATURE
FRUIT**

Vendredi 13 mars

**VELOUTÉ DE LÉGUMES
DOS DE COLIN
RIZ
ÉDAM
ORANGE**

Vendredi 20 mars

**PIZZA
SAUMON À LA SAUCE CURCUMA
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PETIT-SUISSE
FRUIT**

Vendredi 27 mars

**SALADE DE LENTILLES ET CÉBETTES
POISSON PANÉ AU CHEDDAR
CAROTTES AU LAIT DE COCO ET AU CURRY
KIRI
FRUIT**

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.

