

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Judi 1^{er} mai

FÉRIÉ

Judi 8 mai

FÉRIÉ

Judi 15 mai

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE BATAVIA ET CROÛTONS
DAHL DE LENTILLES
RIZ
FROMAGE BLANC
FRUIT

Judi 22 mai

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE DE CONCOMBRES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
COMPOTE

Judi 29 mai

FÉRIÉ

Vendredi 2 mai

SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUMON À LA SAUCE BASILIC
SEMOULE
FROMAGE BLANC
FRUIT

Vendredi 9 mai

SALADE VERTE
BRANDADE DE MORUE
FROMAGE
FRUIT

Vendredi 16 mai

FEUILLETÉ AU COMTÉ
DOS DE COLIN À LA SAUCE AU
CITRON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FRUIT

Vendredi 23 mai

MAÏS ET TOMATES CERISES
COLIN AUX CÉRÉALES
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE
FRUIT

Vendredi 30 mai

ÉCOLES FERMÉES



Lundi 5 mai
MENU VÉGÉTARIEN
SALADE DE POIS CHICHES
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE
FROMAGE BLANC
FRUIT

Lundi 12 mai

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE DINDE À LA SAUCE CURRY
COQUILLETTES
FROMAGE
FRUIT

Lundi 19 mai

PIZZA
SAUTÉ DE POULET CARAMÉLISÉ
CHOUX-FLEURS PERSILLÉS
PETIT SUISSE
FRUIT

Lundi 26 mai

SALADE DE LENTILLES
CUISSÉ DE POULET
BROCOLIS À L'AIL ET AU PERSIL
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Mardi 6 mai
BETTERAVES
EMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA
GRATIN DE BROCOLIS
FROMAGE
FRUIT

Mardi 13 mai

SALADE ICEBERG
HACHIS PARMENTIER
YAOURT NATURE
FRUIT

Mardi 20 mai

SALADE LAITUE
LASAGNE DE BŒUF
YAOURT NATURE
FRUIT

Mardi 27 mai

MENU VÉGÉTARIEN
CAROTTES RÂPÉES
RAVIOLIS AU FROMAGE
FROMAGE BLANC
FRUIT

Mercredi 7 mai
CONCOMBRES
CORDON BLEU
PETITS POIS CAROTTES
YAOURT NATURE
FRUIT

Mercredi 14 mai

QUICHE AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE
CAROTTES PERSILLÉES
PETIT SUISSE AUX FRUITS

Mercredi 21 mai

BETTERAVES
ESCALOPE VIENNOISE
POMMES DAUPHINE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mercredi 28 mai

BATAVIA ET CROÛTONS
FISH AND CHIPS
BOULGOUR À LA SAUCE TOMATE
FROMAGE
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.

