

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Lundi 29 juin

TOMATES
BOULETTES D'AGNEAU
SEMOULE
EMMENTAL
FRUIT

Lundi 6 juillet

SALADE DE TOMATES
BOULETTES D'AGNEAU
SEMOULE
CAMEMBERT
FRUIT

Lundi 13 juillet

MENU VÉGÉTARIEN

TOMATES, MAÏS ET FÊTA
RAVIOLIS AU FROMAGE
FRUIT

Lundi 20 juillet

PIZZA
EMINCÉS DE POULET
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL
FRUIT

Lundi 27 juillet

MENU VÉGÉTARIEN

CONCOMBRES
DAHL DE LENTILLES
RIZ
ST MÔRET
FRUIT

Mardi 30 juin

SALADE LAITUE
LASAGNES DE BŒUF
CHANTENEIGE
FRUIT

Mardi 7 juillet

SALADE LAITUE
LASAGNES DE BŒUF
BABYBEL
COMPOTE

Mardi 14 juillet

FÉRIÉ

Mardi 21 juillet

MENU VÉGÉTARIEN
SALADE DE POIS CHICHES
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE
PETIT SUISSE AUX FRUITS

Mardi 28 juillet

SALADE LAITUE
SAUCISSE DE TOULOUSE
LENTILLES
YAOURT
FRUIT

Mercredi 1^{er} juillet

CAKE AU PESTO ET AUX TOMATES SÉCHÉES
CHIPOLATAS
HARICOTS PLATS PERSILLÉS
YAOURT BIO
FRUIT

Mercredi 8 juillet

MENU VÉGÉTARIEN

CONCOMBRES
CROQUE AU FROMAGE
PETITS POIS
FROMAGE BLANC VANILLE

Mercredi 15 juillet

SALADE ICEBERG
JAMBON DE DINDE
LENTILLES
PETIT SUISSE
FRUIT

Mercredi 22 juillet

SALADE BATAVIA
HACHIS PARMENTIER
KIRI
FRUIT

Mercredi 29 juillet

SALADE D'HARICOTS VERTS
CORDON BLEU
PETITS POIS
COMTÉ
FRUIT

Jeudi 2 juillet

MENU VÉGÉTARIEN

CONCOMBRES
CROQUE AU FROMAGE
PETITS POIS
FROMAGE BLANC
FRUIT

Jeudi 9 juillet

SALADE DE PÂTES ET DÉS DE POULET
CHIPS
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT

Jeudi 16 juillet

CAROTTES RÂPÉES
CORDON BLEU
HARICOTS COCO AU PERSIL
YAOURT
FRUIT

Jeudi 23 juillet

SALADE DE PÂTES ET DÉS DE POULET
CHIPS
YAOURT
FRUIT

Jeudi 30 juillet

SALADE DE PÂTES ET DÉS DE POULET
CHIPS
BABYBEL
FRUIT

Vendredi 3 juillet

TARTE À LA TOMATE ET À LA MOUTARDE
COLIN AU BASILIC
PURÉE DE CAROTTES
YAOURT
FRUIT

Vendredi 10 juillet

SALADE D'HARICOTS VERTS
COLIN AUX CÉRÉALES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
YAOURT BIO
FRUIT

Vendredi 17 juillet

SALADE DE BETTERAVES
BRANDADE DE MORUE
BRIE
FRUIT

Vendredi 24 juillet

SALADE DE TOMATES ET DE MOZZARELLA
DOS DE COLIN AU CURCUMA
BOULGOUR AU BEURRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 31 juillet

SALADE DE TOMATES
FILET MEUNIÈRE
PURÉE DE CAROTTES
PETIT SUISSE
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.

