

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Mardi 1^{er} septembre

SALADE BATAVIA
HACHIS PARMENTIER
PETIT-SUISSE
FRUIT

Mercredi 2 septembre

MAÏS ET TOMATES
SAUTÉ DE PORC
CHOUX-FLEURS PERSILLÉS
SAMOS
FRUIT

Jeudi 3 septembre

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE DE LENTILLES
CROQUE AU FROMAGE
RIZ AUX COURGETTES
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 4 septembre

PIZZA
DOS DE COLIN
À LA SAUCE CURRY ET COCO
HARICOTS VERTS
EMMENTAL
FRUIT

Lundi 7 septembre

SALADE DE BETTERAVES
ESCALOPE DE POULET
POMMES DE TERRE RÖSTIS
YAOURT BIO
FRUIT

Mardi 8 septembre

SALADE ICEBERG
LASAGNES DE SAUMON
PETIT-SUISSE AUX FRUITS

Mercredi 9 septembre

FEUILLETÉ
SAUCISSE DE TOULOUSE
HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FRUIT

Jeudi 10 septembre

MENU VÉGÉTARIEN

CONCOMBRES
DAHL DE LENTILLES
BOULGOUR
FROMAGE BLANC
FRUIT

Vendredi 11 septembre

TOMATES
POISSON PANÉ AU CHEDDAR
GRATIN DE BROCOLIS
BRIE
FRUIT

Lundi 14 septembre

CROQUE AU FROMAGE
ÉMINCÉS DE POULET AU PAPRIKA
HARICOTS VERTS
FRUIT

Mardi 15 septembre

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE BATAVIA
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE
PETIT-SUISSE
MADELEINE

Mercredi 16 septembre

CONCOMBRES
DOS DE COLIN À LA CRÈME
RIZ
FROMAGE BLANC
FRUIT

Jeudi 17 septembre

BETTERAVES
STEAK HACHÉ
FRITES
EMMENTAL
FRUIT

Vendredi 18 septembre

SALADE D'EBLY ET DE TOMATES
SAUMON AU BASILIC
CAROTTES PERSILLÉES
YAOURT
FRUIT

Lundi 21 septembre

SALADE DE HARICOTS VERTS
DAUBE PROVENÇALE
POMMES DAUPHINE
PETIT-SUISSE
FRUIT

Mardi 22 septembre

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE LAITUE
LASAGNES DE LÉGUMES
BRIE
COMPOTE

Mercredi 23 septembre

POIS CHICHES
PILONS DE POULET
GRATIN DE BROCOLIS
YAOURT
FRUIT

Jeudi 24 septembre

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
SEMOULE
KIRI
FRUIT

Vendredi 25 septembre

SALADE DE BOULGOUR
COLIN AU CURCUMA
CHOUX-FLEURS PERSILLÉS
FROMAGE BLANC
FRUIT

Lundi 28 septembre

CONCOMBRES ET DÉS D'EMMENTAL
DOS DE COLIN AU CITRON
EBLY
FRUIT

Mardi 29 septembre

SALADE DE TOMATES
TORTILLAS
POÊLÉE DE RATATOUILLE
KIRI
FRUIT

Mercredi 30 septembre

SALADE BATAVIA
GNOCCHIS À LA CARBONARA
EMMENTAL
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.

