























RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 11 novembre au 15 novembre

Déjeuner

	LUNDI 11/11	MARDI 12/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
Entrée		Celeri remoulade graine moutarde 	Salade verte aux crevettes 	Quiche lorraine bande 1kg  
Plat		Saute de boeuf bourguignon  	Endives et pdt flamandes    	Colin sauce basquaise  
Garniture		Carottes vichy 		Puree pdt maison  
Fromage		St nectaire aop  		
Dessert		Eclair chocolat  	Mousse chocolat bio speculos  	Creme dessert a la vanille bio biscuit  

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



FECULENT



PRODUITS LAITIERS



PROTIDES



VEGETAUX CUITS




CORPS GRAS



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 18 novembre au 22 novembre

Déjeuner

	LUNDI 18/11	MARDI 19/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Entrée	Avocat vgtte échalotes maison  	Saucisson ail 	Carotte rapee vinaigrette 	Feuillete au fromage bio  
Plat	Chili sin carne maison  	Escalope dinde poelee  	Jambon grille 	Pave hoki sce armoricaine  
Garniture		Petit pois et carotte bio  	Haricots verts persilles 	Julienne de legumes 
Fromage		Edam bio  	Buche pilat 	
Dessert	Yaourt vanille au lait entier bio  	Kiwi 	Flan gourmand 	Fruit de saison 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



FECULENT



PRODUITS LAITIERS

























VEGETAUX CUITS

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 25 novembre au 29 novembre







Déjeuner

	LUNDI 25/11	MARDI 26/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11
Entrée	Salade bleu  	Taboule maison  	Oeufs mayo. sur lit de salade 	Concombre vinaigrette 
Plat	Aiguillettes poulet sce curry  	Steak de soja à la sce tomate  	Blanquette veau a l'ancienne  	Filet de merlu sce bonne femme  
Garniture	Riz creole bio  	Haricots beurre extra fins sautes 	Carottes vichy 	Pommes de terre vapeur maison  
Fromage		Emmental bio  		Brie bio  
Dessert	Yaourt aux fruits mixes bio  	Clementine 	Creme au chocolat bio   	Banane fruit 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

 Fait maison  France  Vegetarien  Viande bovine française  Recette BIO











 PRODUITS LAITIERS  VEGETAUX CRUS  FECULENT  PROTIDES
 VEGETAUX CUITS  SUCRE



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 2 décembre au 6 décembre

Déjeuner

	LUNDI 02/12	MARDI 03/12	JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Entrée	Carotte rapée vinaigrette	Salade d'endives vinaigrette	Betterave gouda	Crepe fromage
Plat	Roti de boeuf vbf 	Omelette bio aux pommes de terre 	Petit sale 	Pepites de colin aux 3 cereales
Garniture	Boulgour a la tomate		Lentilles vertes bio aux lardons 	Brocolis au beurre bio 
Fromage		Pyrenees igp 		Buche pilat
Dessert	Creme dessert praline	Compote pomme bio 	Fruit de saison	Pomme gala bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *








Indication géographique protégée



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 9 décembre au 13 décembre

Déjeuner









	LUNDI 09/12	MARDI 10/12	JEUDI 12/12	VENDREDI 13/12
Entrée	Coquillettes bio au thon 	Concombre vinaigrette	Carottes râpées à l'emmental	Haricots verts en salade
Plat	Steak hache grille bio 	Côte de porc vpf grillée 	Pennes à la tomate bio	Lamelles encornets armoricaine
Garniture	Haricots verts bio 	Petits pois carottes	Salade batavia	Céréales méditer. au beurre
Fromage	Camembert bio 			Coulommier
Dessert	Compote pomme bio 	Flan au chocolat et biscuit	Gâteau de riz au caramel	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 16 décembre au 20 décembre

Déjeuner

	LUNDI 16/12	MARDI 17/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Entrée	Quiche lorraine bande 1kg	Potage de legumes	Toast de pate de campagne et cornichons	Salade de batavia au maïs bio 
Plat	Roti de boeuf vbf 	Boules ble thai panee sce tom. 	Aiguillette plt orange sesame 	Dos de colin sce hollandaise 
Garniture	Carotte a la creme	Pates au beurre	Rosti de pommes de terre	Puree epinards pdt bio natura 
Fromage		Cantal 		Brie
Dessert	Yaourt fraise bio 	Fruit de saison	Buchette glacee assortie	Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Viande bovine française



Vegetarien



Volaille française



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Recette Regionale

