

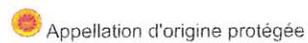
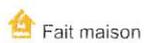
RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 1 septembre au 5 septembre

Déjeuner

	LUNDI 01/09	MARDI 02/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Entrée	Concombre a la feta	Salade de perles façon taboulé 	Carotte rapée vinaigrette	Celeri rave sauce vinaigrette
Plat	Emince de veau poele	Haut de cuisse poulet au thym 	Boules de riz façon thaï panées 	Filet de merlu sauce hollandaise
Garniture	Coudes au beurre	Haricots beurre extra fin persilles	Gratin de courgettes bio 	Riz creole bio 
Fromage		St nectaire aop 	Yaourt sucre bio 	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits 	Madeleine st michel pépites de chocolat bio 	Fromage blanc aux fruits rouges

* Menus proposés sous réserve de disponib des produits *



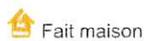
RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 8 septembre au 12 septembre

Déjeuner

	LUNDI 08/09	MARDI 09/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Entrée	Oeufs mayo. sur lit de salade	Betteraves bio 	Salade de tomates au thon	Salade de batavia aux croutons
Plat	Emince de dinde au jus 	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles bio 	Dos de colin sce moutarde	Grillade de porc poelee 
Garniture	Petits pois carottes		Duo de pdt et carottes	Courgettes sautees a l'ail
Fromage	Camembert 21% 240g		Rondele aux noix	
Dessert	Poire	Banane bio 	Puree de pomme hve et biscuit bio 	Creme dessert a la vanille bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 15 septembre au 19 septembre

Déjeuner

	LUNDI 15/09	MARDI 16/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
Entrée	Carotte rapée vinaigrette	Riz mais poivron tomate olive	Salade de thon au maïs	Concombre crème aneth
Plat	Steak haché grillé vbf 	Omelette au fromage 	Brochette de porc provençale	Parmentier de morue 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Haricots verts bio 	Poêlée de légumes	Salade batavia
Fromage	Comté aop 		Tomme blanche	
Dessert	Pêche	Fromage blanc aux pépites de chocolat	Banane fruit	Yaourt aux fruits mixés bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



 Viande bovine française

 Fait maison

 Recette BIO

 Appellation d'origine protégée



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 22 septembre au 26 septembre

Déjeuner

LUNDI 22/09

MARDI 23/09

JEUDI 25/09

VENDREDI 26/09

Entrée

Radis beurre

Betteraves bio

Celeri rave sauce
mayonnaise

Flammekueche gratinee

Plat

Jambon grille persillade

Spaghettis bio aux fruits de
mer

Steak de soja grille

Colombo de boeuf

Garniture

Carottes persillees

Feculent du jour

Puree de pdt au from

Champignons persilles

Fromage

Fourme ambert aop

Brie bio

Flan au chocolat et biscuit

Compote de pomme bio

Pomme golden

Banane fruit

Dessert

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien

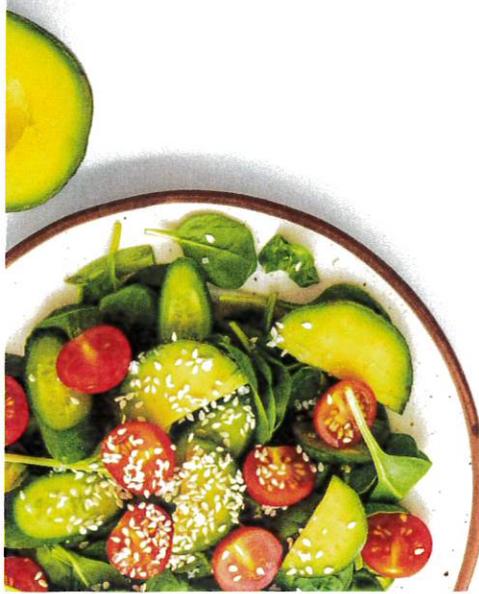


Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANS-GOURMET



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 29 septembre au 3 octobre

Déjeuner

LUNDI 29/09

MARDI 30/09

JEUDI 02/10

VENDREDI 03/10

Entrée

Salade pdt comte noix

Carottes rapées aux
pommes

Concombre vinaigrette

Crepe fromage

Plat

Omelette a la ciboulette



Saute de boeuf lr au thym



Petit sale



Pave de hoki sce aux
herbes



Garniture

Julienne legume

Fusilli au beurre bio



Lentilles vertes

Gratin choux fleur bio



Fromage

Pyrenees

Tomme blanche

Dessert

Poire

Puree pomme peche bio



Creme dessert praline

Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Label Rouge



France

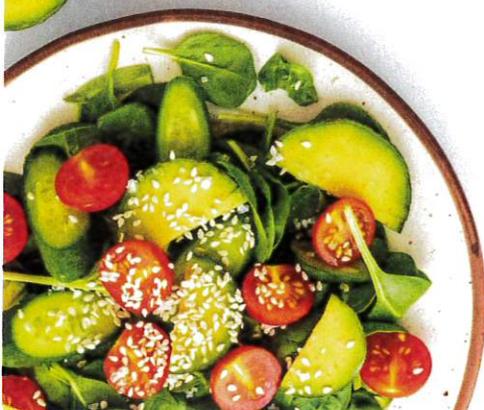


Produit MSC



Recette BIO

TRANS-GOURMET



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 6 octobre au 10 octobre

Déjeuner

LUNDI 06/10

MARDI 07/10

JEUDI 09/10

VENDREDI 10/10

Entrée

Salade de concombre au cantal

Betterave mais sv

Batavia emmental mimolette

Potage legume entree

Plat

Dos de colin bonne femme

Tomates farcies

Roti de boeuf

Aiguillettes de blé panées epinard feta

Garniture

Haricot vert t/f persille

Riz creole bio

Fusilli au beurre bio

Brocoli gratin

Fromage

Yaourt nature bio

Fromage fondu

Dessert

Tarte aux pommes

Poire

Flan au chocolat

Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

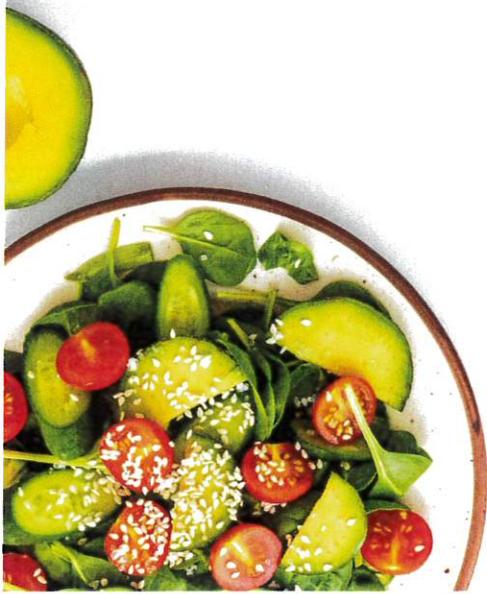
 Produit MSC

 Fait maison

 Vegetarien

 Recette BIO

TRANSFOODS



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 13 octobre au 17 octobre

Déjeuner

LUNDI 13/10

MARDI 14/10

JEUDI 16/10

VENDREDI 17/10

Entrée

Carotte rapée vinaigrette

Salade tomates, poivrons,
haricots rouges

Betteraves bio

Oeuf mimosa

Plat

Aiguillette plt orange
sesame

Spaghetti bio bolognaise
aux lentilles bio

Chili con carne vbf

Pane de colin d'alaska



Garniture

Potiron roti au thym

Riz basmati bio

Pommes de terre vapeur
maison



Fromage

Babybel 45% 22

Emmental

Dessert

Moelleux à la pêche

Fromage blanc coulis fruits
rouges bio

Muffin aux myrtilles

Salade d'ananas a la vanille



* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Viande bovine française

Produit MSC

TRANS-GOURMET