

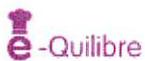
RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 10 mars au 14 mars

Déjeuner

	LUNDI 10/03	MARDI 11/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
Entrée	Feuillete fromage	Salade au chevre chaud 	Radis au sel	Salade de riz au surimi et mais
Plat	Galette quinoa provencale	Filet de poulet grille	Bourguignon de boeuf 	Coeur de filet de merlu blc 
Garniture	Haricots plats au beurre	Ble et champignons sauce au bleu 	Fusilli au fromage bio 	Gratin de chou fleur
Fromage		Camembert 21% 240g		Brie
Dessert	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote de pommes maison 	Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponib
des produits *



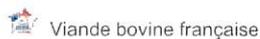
RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 17 mars au 21 mars

Déjeuner

	LUNDI 17/03	MARDI 18/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
Entrée	Endive aux pommes et aux noix	Pate de campagne	Carotte rapée vinaigrette	Celeri rave sauce mayonnaise
Plat	Blanquette veau a l'ancienne 	Cuisse poulet herbes fr 180/200 f 	Omelette aux fines herbes 	Pane de colin d'alaska 
Garniture	Riz creole bio 	Haricot beurre au beurre	Salade batavia	Pdt robe des champs f
Fromage		Emmental	Buche pilat	
Dessert	From blc aux fruits rouges	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Flanby vanille caramel

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



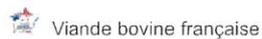
RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 24 mars au 28 mars

Déjeuner

	LUNDI 24/03	MARDI 25/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
Entrée	Potage potiron 	Betterave a l'ail	Celeri remoulade et pommes 	Salade composee a l'emmental
Plat	Roti boeuf sauce creme 	Pennes a la tomate bio	Aiguillettes de poulet poelees 	Dos colin 120 sp sa aux amandes 
Garniture	Rosti de pommes de terre	Salade vinaigrette	Pdt anglaise maison 	Carottes persillees
Fromage	Fournols		Yaourt nature	Brie bio 
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme banane

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 31 mars au 4 avril

Déjeuner

	LUNDI 31/03	MARDI 01/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
Entrée	Carottes rapées a l' échalote	Potage de legumes enrichi 	Endive mimolette	Salade au pyrenees
Plat	Steak hache grille 	Saucisse de toulouse grillee	Croq fromage 	Dos de merlu sauce tomate 
Garniture	Ble au beurre	Puree de pois casses bio 	Penne bio beurre 	Riz pilaf bio 
Fromage	Emmental 28%		Buche pilat	
Dessert	Poire	Tartelette aux myrtilles 	Fruit de saison	Yaourt sucre

* Menus proposés sous réserve de disponib des produits *



Fait maison



Viande bovine française



Vegetarien



Recette BIO



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 7 avril au 11 avril

Déjeuner

LUNDI 07/04

MARDI 08/04

JEUDI 10/04

VENDREDI 11/04

Entrée

Concombre vinaigrette

Batavia au mais et jamb.

Betteraves emmental sce
vgtte

Salade verte aux mais

Plat

Cote de porc vpf grillée



Escalope de dinde au curry



Chili sin carne maison



Gratin de poisson



Garniture

Carottes a la vapeur

Boulgour au beurre bio



Feculent du jour

Poireaux au parmesan

Fromage

Gouda

Camembert 20% 30g

Dessert

Eclair vanille

Yaourt bio a la vanille



Fruit de saison

Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponib
des produits *



France



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 14 avril au 18 avril

Déjeuner

	LUNDI 14/04	MARDI 15/04	JEUDI 17/04	VENDREDI 18/04
Entrée	Radis beurre	Crepe aux champignons	Taboule maison bio 	Salade composee a l'emmental
Plat	Emince de dinde tandoori 	Jambon grille	Omelette a la ciboulette bio 	Filet hoki meuniere msc 
Garniture	Lentilles vertes	Haricot blanc persille	Haricots verts bio 	Carottes vichy
Fromage		Mimolette	Carre frais 17.5% 25 bio 	Biscuit the
Dessert	Yaourt sucre	Kiwi	Compote de pomme bio 	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponib des produits *

