











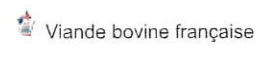
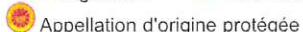
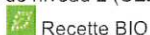
# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 19 janvier au 23 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 19/01	MARDI 20/01	JEUDI 22/01	VENDREDI 23/01
Entrée	Concombre vinaigrette	Macedoine ce2 remoulade 	Potage de legumes	Salade au maïs et au thon
Plat	Quiche aux legumes 	Blanquette de dinde 	Dos de merlu aux herbes 	Steak hache grille vbf 
Garniture	Salade bio 	Pdt anglaise maison 	Jardiniere legumes au beurre	Haricots verts bio 
Fromage	Bleu auvergne aop 	Pyrenees	Tomme blanche	
Dessert	Orange fruit	Fruit de saison	Eclair vanille	Yaourt au lait entier et sucre de canne bio 










\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 26 janvier au 30 janvier

## Déjeuner

	LUNDI 26/01	MARDI 27/01	JEUDI 29/01	VENDREDI 30/01
Entrée	Soupe de legume 	Veloute de carotte au thym	Crepe fromage	Taboule libanais maison 
Plat	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles hve 	Poulet roti 	Roti boeuf vbf 	Pave de hoki sce aux herbes 
Garniture	Legume du jour	Coeur ble au beurre hve 	Duo de pdt et carottes	Gratin de courgettes
Fromage		Buche chevre bio 		Munster 
Dessert	From blanc vanille	Mousse au chocolat au lait	Creme dessert pistache	Poire

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 2 février au 6 février

### Déjeuner





	LUNDI 02/02	MARDI 03/02	JEUDI 05/02	VENDREDI 06/02
Entrée	Batavia bio aux croutons 	Champignons en salade	Nems au poulet	Concombre vinaigrette
Plat	Omelette au fromage bio 	Jambon grille	Emince de boeuf aux oignons	Dos de colin lieu sce normande 
Garniture	Haricots verts ce2 au beurre 	Coudes au beurre	Carottes vichy ce2 	Riz au beurre
Fromage	Coulommier		Fromage blanc bio au sucre 	
Dessert	Donut sucre	Flan vanille nappe au caramel bio 	Galette st michel	Yaourt aromatisé

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 23 février au 27 février

### Déjeuner








	LUNDI 23/02	MARDI 24/02	JEUDI 26/02	VENDREDI 27/02
Entrée	Salade de pdt aux échalotes	Betterave au vinaigrette balsamique	Salade de batavia aux croutons	Crepe aux champignons
Plat	Jambonneau sauce moutarde	Boeuf emince sauce barbecue	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles bio 	Colin lieu sauce herbes du jardin 
Garniture	Fondue de poireaux au curry	Riz creole bio 	Feculent du jour	Brocolis persilles
Fromage		Cantal aop		Buche pilat
Dessert	Poire	Ananas roti au miel 	Creme dessert vanille	Banane fruit

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 2 mars au 6 mars

### Déjeuner








	LUNDI 02/03	MARDI 03/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
Entrée	Potage tomate vermicelle 	Celeri rave sauce mayonnaise	Betterave gouda	Batavia sauce vinaigrette
Plat	Haut de cuisse plt bio estragon 	Dos de colin meuniere msc	Farfalles a la carbonara 	Omelette a la ciboulette 
Garniture	Penne bio beurre 	Haricots verts au beurre		Jardiniere legumes au beurre
Fromage	Camembert bio 			Chanteneige
Dessert	Yaourt aux fruits mixes bio 	Creme au chocolat	Pomme bicolore	Banane fruit

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 9 mars au 13 mars

### Déjeuner







	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
Entrée	Feuillete fromage	Potage tomate vermicelle 	Radis au beurre	Batavia aux noix
Plat	Galette quinoa provencale	Gratin dauphinois des de jamb. 	Aiguillette plt orange sesame 	Coeur de filet de merlu blc 
Garniture	Haricots plats au beurre		Fusilli au beurre bio 	Riz basmati bio 
Fromage	Camembert 21% 240g			Brie bio 
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc au miel bio 	Creme dessert caramel	Banane fruit

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 16 mars au 20 mars

### Déjeuner

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Entrée	Endive aux pommes et aux noix	Pate de campagne	Carotte rapee vinaigrette	Macedoine ce2 remoulade 
Plat	Pane de colin d'alaska 	Haut de cuisse de poulet ce2 au paprika 	Omelette aux fines herbes bio 	Emince de dinde au jus 
Garniture	Pdt robe des champs from blc	Haricot beurre au beurre	Champignons persilles	Coudes au beurre
Fromage		Emmental	Buche pilat	
Dessert	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Flan vanille nappe au caramel bio 

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



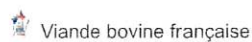
# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 23 mars au 27 mars

### Déjeuner

	LUNDI 23/03	MARDI 24/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
Entrée	Bouillon de volaille bio au vermicelle 	Betterave a l'ail	Celeri remoulade et pommes 	Salade composee a l'emmental
Plat	Dos colin 120 sp sa aux amandes 	Puree de pdt et carottes maison 	Aiguillette poulet thym citron 	Roti boeuf sauce creme 
Garniture	Carottes persillees	Salade vinaigrette	Petit pois et carotte bio 	Coquillette bio beurre 
Fromage	Fournols			
Dessert	Fruit de saison	Creme renversee	Yaourt sucre bio 	Gateau de semoule aux raisins

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

## Primaire - Menu du 30 mars au 3 avril

### Déjeuner

	LUNDI 30/03	MARDI 31/03	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Entrée	Carottes râpées à l'ail et persil	Taboule maison bio	Croissant à l'emmental	Salade au persil
Plat	Steak haché grillé vbf	Saucisse de toulouse grillée	Lentilles et carottes bio	Tagliatelles aux fruits de mer
Garniture	Cœur de veau au beurre hve	Purée de pois cassés bio		
Fromage	Emmental 28%	Mimolette		
Dessert	Salade de fruit frais de saison	Fruit de saison	Yaourt fraise bio	Eclair chocolat

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Viande bovine française



Fait maison



Haute valeur environnementale (HVE)



Recette Regionale

