

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 2 novembre au 6 novembre

Déjeuner

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Entrée	Salade de chou rouge	Crepe fromage	Carotte rapée vinaigrette bio 	Macedoine ce2 remoulade 
Plat	Steak hache grille 	Roti de porc aux pruneaux 	Supreme pane vegetale 	Parmentier de poisson blc 
Garniture	Pdt anglaise maison 	Poelee de brocolis et champ.	Lentilles vertes	Salade bio 
Fromage	Emmental		Cantal aop 	
Dessert	Poire	Yaourt aux fruits mixés bio 	Fruit de saison	Salade aux 4 fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



France



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 9 novembre au 13 novembre

Déjeuner

	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Entrée	Salade vinaigrette bio 	Celeri remoulade graine moutarde	Oeuf mimosa	Tarte aux poireaux
Plat	Spaghetti bio bolognaise aux lentilles bio 	Dorade sauce basquaise 	Blanquette de veau 	Cote de porc sauce diable 
Garniture	Feculent du jour	Gratin de courgettes ce2 	Riz pilaf	Carottes vichy
Fromage	Yaourt bio nature 		Camembert 21% 240g	
Dessert	Fruit de saison bio 	Eclair chocolat	Tarte tatin 	Flan a la vanille et biscuit

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 16 novembre au 20 novembre

Déjeuner

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Entrée	Betterave au vinaigrette balsamique 	Saucisson ail fume	Crème de foie et cornichons	Feuillete au fromage bio 
Plat	Chili sin carne maison 	Roti de veau vbf sauce madere 	Jambonneau sauce charcutiere	Dos de colin sauce au beurre blanc 
Garniture	Feculent du jour	Haricots verts ce2 au beurre 	Champignons persilles	Gratin choux fleur bio 
Fromage		Edam	Buche chevre bio 	
Dessert	Yaourt aromatise	Fruit de saison	Flan patissier	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 23 novembre au 27 novembre

Déjeuner

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Entrée	Salade noix emmental	Taboule maison bio 	Concombre vinaigrette	Potage tomate f 
Plat	Haut de cuisse poulet jaune grille hve 	Croq fromage 	Poisson frais sauce citron 	Emince de dinde au jus 
Garniture	Coudes au beurre	Haricots beurre extra fins sautes	Pdt vapeur maison fra 	Carottes vichy
Fromage		Emmental		Fournols
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Creme au chocolat maison 	Banane bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 30 novembre au 4 décembre

Déjeuner

	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
Entrée	Carotte rapée vinaigrette bio 	Salade d'endives vinaigrette	Betterave gouda 	Crepe fromage
Plat	Pepites de colin aux 3 cereales	Omelette a la ciboulette bio 	Petit sale 	Roti de boeuf vbf 
Garniture	Riz au beurre	Haricots verts au beurre	Lentilles vertes aux lardons	Penne bio beurre 
Fromage		Pyrenees		Emmental
Dessert	Creme dessert vanille 	Pomme au four 	Poire	Orange bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 7 décembre au 11 décembre

Déjeuner

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Entrée	Coquillettes bio au thon 	Celeri rave et olive vinaigrette	Taboule libanais maison 	Haricots verts en salade
Plat	Cuisse de poulet ce2 au paprika 	Omelette au fromage bio 	Saucisse de toulouse grillée vpf 	Brandade de poisson maison 
Garniture	Jardiniere legumes au beurre	Salade batavia	Petits pois carottes	
Fromage	Camembert bio 			Coulommier
Dessert	Compote pomme bio 	Gateau de riz au caramel	Flan au chocolat et biscuit	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 14 décembre au 18 décembre

Déjeuner

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
Entrée	Quiche lorraine	Potage brocolis	Carotte rapée vinaigrette bio 	Panier emmental et salade
Plat	Steak de boeuf aux échalotes	Dos de colin sce hollandaise 	Cordon bleu	Aiguillette de poulet sce forestiere 
Garniture	Carottes à la moutarde	Pates au beurre	Haricots verts au beurre	Rosti de pommes de terre
Fromage		Cantal 	Brie	Saint nectaire aop 
Dessert	Yaourt aromatisé	Clementine	Banane bio 	Buche aux deux chocolats 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

