









RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 16 septembre au 20 septembre

Déjeuner

	LUNDI 16/09	MARDI 17/09	JEUDI 19/09	VENDREDI 20/09
Entrée	Carotte rapée vinaigrette bio natura  	Riz mais poivron tomate olive 	Thon mais salade 	Chou rouge pomme 
Plat	Paleron bœuf vbf a l'estragon  	Omelette fromage  	Longe porc vpf dijonnaise (nouvelle aquitaine) lr f (tgt aquitaine)  	Parmentier morue pl pc maison    
Garniture	Coude raye beurre 	Haricots verts ef bio d'aucy  	Poelee villageoise pois champ harico vert mais poiv auberg d'aucy 	Salade batavia f 
Fromage	Comte aop 2kg origine  		Tomme blanche 50% 	
Dessert	Raisin blanc fruit 	From blanc vrac pepite chocolat 	Banane fruit 	Petit nova fruits 60 from 

* Menus proposés sous réserve de disponib des produits *



Recette BIO



Viande bovine française



Fait maison



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



VEGETAUX CRUS



FECULENT



PROTIDES



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CUITS



RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 23 septembre au 27 septembre

Déjeuner

	LUNDI 23/09	MARDI 24/09	JEUDI 26/09	VENDREDI 27/09
Entrée	Radis beurre 	Batavia mais bio 	Celeri rave mayonnaise f 	Flammekueche 1.15kg
Plat	Boeuf vbf saute provençale f 	Spaghetti bio natura cocktail fruits de mer pc 	Steak de soja vegetarien 100g 	Filet poulet grille f 90/120 x10
Garniture	Carotte persillee f 		Chou fleur gratin d'aucy pl 	Poelee campagnarde bond h vert h beurre carotte aubergine
Fromage	Edam pain 3kg 	Brie 1kg bio natura 		
Dessert	Creme chocolat bio 95 biscuit 	Compote pomme banane 100g allgee en sucre 	Poire 65/70 	Banane fruit

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *







Recette BIO
 Viande bovine française
 Vegetarien
 Fait maison

VEGETAUX CRUS
 FECULENT
 PRODUITS LAITIERS
 PROTIDES
 VEGETAUX CUITS

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 30 septembre au 4 octobre

Déjeuner

	LUNDI 30/09	MARDI 01/10	JEUDI 03/10	VENDREDI 04/10
Entrée	Pdt salade comte noix  	Carotte rapée pomme f 	Chou blanc 	Crepe fromage 50gx40 
Plat	Omelette fromage oeuf coquille  	Boeuf saute s/vin col/bc/jarret vbf  	Petit sale echine vpf f  	Poisson du jour hollandaise knorr 
Garniture	Cordial ligne (carotte h vert celeri) vapeur bond 	Fusilli beurre bio natura  	Lentille verte sec 	Gratin brocolis agriconfiance  
Fromage		Tomme pyrenees tranche 30g igp  		Tomme blanche 50% 
Dessert	Poire 65/70 	Pomme au four  	Petit bio fruit 5.7% 50g  	Banane fruit 

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *



Fait maison



Viande bovine française



France



Recette BIO



Agriconfiance



Indication géographique protégée



e-Quilibre



FECULENT



PRODUITS LAITIERS



VEGETAUX CRUS



PROTIDES



VEGETAUX CUITS

