

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 9 juin au 13 juin

Déjeuner

	LUNDI 09/06	MARDI 10/06	JEUDI 12/06	VENDREDI 13/06
Entrée		Taboule libanais maison 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Melon cal 15
Plat		Nugget de ble vegetarien 	Saucisse de toulouse grillée	Pane de colin d'alaska msc 
Garniture		Haricot beurre au beurre	Lentilles bio 	Puree pdt maison 
Fromage		Edam bio 	Tomme blanche	
Dessert		Compote pomme cerise	Tarte aux pommes	Cone chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC

TRANSFOURMET

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 16 juin au 20 juin

Déjeuner

LUNDI 16/06

MARDI 17/06

JEUDI 19/06

VENDREDI 20/06

Entrée

Concombre fromage blanc

Tomates sauce vinaigrette
maison

Milk shake de légume

Batavia emmental
mimolette

Plat

Falafel sauce curry

Cuisse de poulet au paprika

Escalope dinde poele

Filet saumon sauce au
beurre blanc

Garniture

Coeur ble au beurre hve

Penne bio beurre

Gratin de courgettes

Pommes de terre vapeur
maison

Fromage

Comte aop

Edam

Dessert

Abricot f

Yaourt aux fruits mixés bio

Crème au chocolat bio
biscuit

Eclair chocolat

* Menus proposés sous réserve de disponibilité
des produits *



Fait maison



Vegetarien



Haute valeur environnementale (HVE)



Appellation d'origine protégée



Recette BIO

e-Qilibre

TRANSFOURMET

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 23 juin au 27 juin

Déjeuner

LUNDI 23/06

MARDI 24/06

JEUDI 26/06

VENDREDI 27/06

Entrée

Melon

Riz poivron tomate olive
cornichon



Crème de foie et
cornichons

Salade de concombre au
cantal

Plat

Jambon grille

Legumes couscous a la
vapeur

Cordon bleu

Pave de hoki aux amandes



Garniture

Fusilli au beurre bio



Semoule bio



Tomates provencales



Gratin choux fleur bio



Fromage

Tomme grise

Brie

Dessert

Pêche

Fromage blanc à la
confiture d'abricots bio



Nectarine f

Cone vanille fraise

* Menus proposés sous réserve de disponibilité
des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Produit MSC



Recette BIO

TRANSFOURMET

RESTAURANT SCOLAIRE DE CARTELEGUE

Primaire - Menu du 30 juin au 4 juillet

Déjeuner

LUNDI 30/06

MARDI 01/07

JEUDI 03/07

VENDREDI 04/07

Entrée

Taboule maison bio



Betterave au vinaigrette
balsamique

Salade tomates mais
emmental

Melon

Plat

Steak hache grille bio



Gratin de poisson



Jambon blanc



Garniture

Haricots verts au beurre

Duo de lentilles et carottes
bio



Legume du jour

Chips

Fromage

Gouda

Brie

Camembert bio



Dessert

Flan vanille et sa madeleine

Fruit de saison

Yaourt aux fruits mixes bio



Glace glace pomme peche
framboise

* Menus proposés sous réserve de disponib
des produits *

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

France

TRANSGOURMET