

École de CARS



Menus du mois de :



2023

Bon APPÉTIT!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30/01 au 03/02	<p>Œuf sauce tartare</p> <p>Longe de porc</p> <p>Pois cassé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Tortellinis épinard ricotta</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert</p>		<p>Crème de légumes</p> <p>Estouffade de veau</p> <p>Céréales gourmandes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt au fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>
Semaine du 06 au 10/02 alsh					
Semaine du 13 au 17/02 alsh					
Semaine du 20 au 24/02	<p>Potage vermicelle</p> <p>Pavé de Lieu aux épices</p> <p>Fleurette de chou fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Beignet au chocolat</p>		<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Boules de soja au cumin</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Oeufs au lait</p>	<p>Le menu des enfants</p>
Semaine du 27.02 au 03/03	<p>Céleri aux raisins</p> <p>Jambon</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de légumes oubliés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p>		<p>Potage saint Germain</p> <p>Pizza Veggie</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Epinard à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux poires</p>

Produit Bio

Repas végétarien

Viande bovine origine France

Pêche durable MSC

Anniversaire du mois :



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Spécialité traditionnelle garantie



Label rouge
















Indication géographique protégée



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30.01 au 03.02














		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macouarnia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Œuf sauce tartare															
	Longe de porc															
	Pois cassé															
	Fromage															
	Fruit															
mardi	Endives aux pommes															
	Tortellinis															
	épinard ricotta															
	Fromage															
	Crème dessert															
mercredi																
jeudi	Crème de légumes															
	Estouffade de veau															
	Céréales gourmandes															
	Fromage															
	Yaourt au fruit															
vendredi	Carottes râpées															
	Wings de poulet															
	Petits pois															
	Fromage															
	Crêpe de la chandeleur															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 20 au 24/02














		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macouarnia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Potage vermicelle															
	Pavé de Lieu aux épices															
	Fleurette de chou fleur															
	Fromage															
mardi	Fruit															
	Betteraves à l'échalote															
	Pilon de poulet															
	Haricots verts															
mercredi	Fromage															
	Beignet au chocolat															
jeudi	Salade verte et croûtons															
	Boules de soja au cumin															
	Carottes Vichy															
	Fromage															
vendredi	Oeufs au lait															
	Le menu des enfants															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 27/02 au 03/03

		 Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small>	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques <small>(amandes, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macouarnia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small>	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Céleri aux raisins															
	Jambon															
	Riz															
	Fromage															
	Liégeois															
mardi	Potage cultivateur															
	Poisson pané															
	Poêlée de légumes oubliés															
	Petit suisse															
mercredi	Fruit															
jeudi	Potage saint Germain															
	Pizza Veggie															
	Salade verte															
	Fromage															
	Fruit															
vendredi	Radis															
	Rôti de dinde															
	Epinard à la crème															
	Fromage															
	Tarte aux poires															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef