

Menus du mois de

février 2024

École de CARS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>				<i>Repas végétarien</i>	<i>Nouvel an chinois</i>
Semaine du 5/2 au 9/02	Salade d'endives	Bouillon de légumes		Céleri rémoulade	Salade asiatique (carotte, chou chinois et sauce soja)
	Poisson à la provençale	Rôti de bœuf		Chili végétarien	Porc au caramel
	Purée	et ses petits légumes de saison		Riz	Spaghetti sautés aux légumes
	Petit suisse	Fromage		Fromage	Yaourt
	Compote	Fruit frais de saison		Crème dessert	Cake coco
Goûter					
<i>spécification</i>	<i>Repas végétarien</i>	<i>Mardi gras</i>			
Semaine du 12/2 au 16/2	Soupe	Émincé de chou aux pommes		Carottes vinaigrette	Velouté de légumes
	Duo de chiffonnade d'omelette au riz sauté et petits légumes	Burger de veau		Poisson du jour	Mijoté de bœuf (carottes, oignons)
	-	Pommes au four		Gratin dauphinois de légumes	Boulgour
	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage blanc
	Fruit frais de saison	Beignets du mardi gras		Liégeois caramel	Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 19/2 au 23/02					
Goûter					
<i>spécification</i>					
Semaine du 26/2 au 2/3					
Goûter					

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de CARS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Rentrée	Repas végétarien			
Semaine du 4/3 au 8/3	Betteraves	Tartine de fromage		Radis Croq'sel	Feuilleté au fromage
	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de chou fleur
	Biscuits	Yaourt aromatisé		Fromage	Petit suisse
	Crème dessert	*Fruit frais de saison		Gâteau maison	*Fruit frais de saison
Goûter					
<i>spécification</i>		Repas végétarien			
Semaine du 11/3 au 15/3	Taboulé	Potage		Œuf mayonnaise	Carottes râpées
	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
	Haricots verts	Frites			Écrasé de brocolis
	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien			Menu du Printemps	
Semaine du 18/3 au 22/3	Salade de chou rouge	Salade de céleri et pommes		Charcuterie	Salade de printemps
	Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
	Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du 25/3 au 29/3	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo de crudités et vinaigrette	Terrine de campagne
	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Fromage
	Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					

