

Restaurant scolaire de Carisey



Semaine du 15 au 21 décembre 2025

MIDI

lundi 15

CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC
COQUILLETTES BIO
SAINT PAULIN
COMPOTE DE POMME BANANE

mardi 16

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE
LASAGNES DE LEGUMES
FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

mercredi 17

SALADE DE MÂCHE
BOULE DE BOEUF
FRITES
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

jeudi 18

Salade
SAUTE DE DINDE
POLENTA
EMMENTAL
TARTE AUX POIRES

vendredi 19

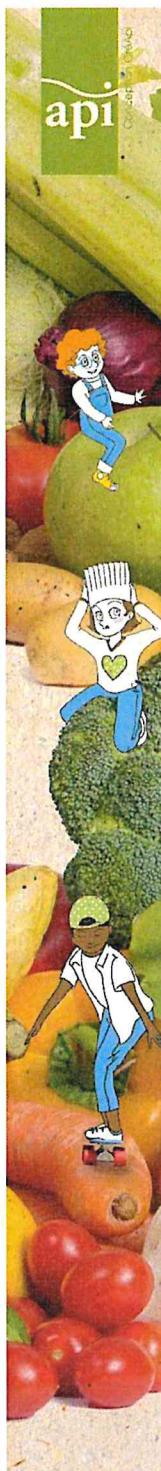
ROSETTE ET SES CONDIMENTS
BRANDADE DE POISSON
SALADE VERTE
LAITAGE NATURE
SALADE DE FRUITS FRAIS

MENUS ÉTABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

Restaurant scolaire de Carisey



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MIDI

lundi 12

SALADE VERTE
HACHIS PARMENTIER
DU CHEF
TOMME BLANCHE
COMPOTE DE FRUITS

mardi 13

SALade PENNE/JAMBON
Feuilleté viande
Salade verte
yaourt nature
FRUIT FRAIS/Pomme

mercredi 14

Soupe
CORDON BLEU VEGETAL ET SA SAUCE
TOMATE
SALADE VERTE
EMMENTAL
FRUIT FRAIS

jeudi 15

ACCRAS DE MORUE ET CITRON VERT
ROUGAIL SAUCISSES
RIZ CRÉOLE
LAITAGE NATURE
MOUSSE CHOCOLAT

vendredi 16

OEUF SUR MAYONNAISE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
Frites
SAINT-MORET
POIRES AU SIROP

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



MIDI

lundi 19

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX
OIGNONS ROUGES
RÔTI DE DINDE SAUCE AU BLEU
SALSIFIS RÔTIS
PYRENNEES
TARTE AUX POMMES

mardi 20

CHOU BLANC VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE
LASAGNES CUISINEES AUX PETITS LEGUMES
SALADE VERTE
TARTARE
FRUITS FRAIS

mercredi 21

CAROTTES RÂPÉES BIO
JAMBON GRILLÉ CHABLISIENNE
FRITES
EMMENTAL
POMME AU FOUR

jeudi 22

TABOULÉ
HACHÉ DE VEAU A LA CRÈME D'ESTRAGON
HARICOTS VERTS BIO
LAITAGE NATURE
BANANE SAUCE AU CHOCOLAT

vendredi 23

SOUPE
BRANDADE DE POISSON
DU CHEF
SAINT PAULIN
TARTE AUX POIRES ALSACIENNE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

Restaurant scolaire de Carisey



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

MIDI

lundi 26

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
PAUPIETTE DE DINDE
GRATIN DE COQUILLETTES BIO
CAMEMBERT
SALADE DE CLÉMENTINES ET RAISINS

mardi 27

Salade
RÔTI DE PORC AU JUS
FRITES
LAITAGE NATURE
FRUIT DE SAISON

mercredi 28

CAROTTES RAPÉES AU FROMAGE BLANC
PALETTE DE PORC À LA DIABLE
PURÉE DE PATATES DOUCES
SAINT-NECTAIRE
FLAN AU CARAMEL

jeudi 29

Soupe
SAUCISSE FUMÉE
POMMES VAPEUR
BRIE
FRUIT DE SAISON

vendredi 30

OEufs MIMOSAS
FILET DE POISSON
ÉPINARDS *bechamel*
VACHE QUI RIT
FLAN PÂTISSIER

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 02 au 06 février 2026

MIDI

lundi 2

CAROTTES RÂPÉES BIO
PAVÉ DE POISSON À LA BORDELAISE
DUO DE LÉGUMES RÔTIS
CAMEMBERT
CRÊPE AU SUCRE

mardi 3

Salade
SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE
POTIMARRON RÔTI
TARTARE
ÎLE FLOTTANTE

mercredi 4

SALADE VERTE
TARTIFLETTE SAVOYARDE
DU CHEF
LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 5

Soupe
BOEUF MOULÉ
FRITES
SAINT PAULIN
COCKTAIL DE FRUITS

vendredi 6

TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
CARBONARA DE SAUMON
FUSILLI BIO
EMMENTAL
TARTE BANDE AUX POMMES



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant".