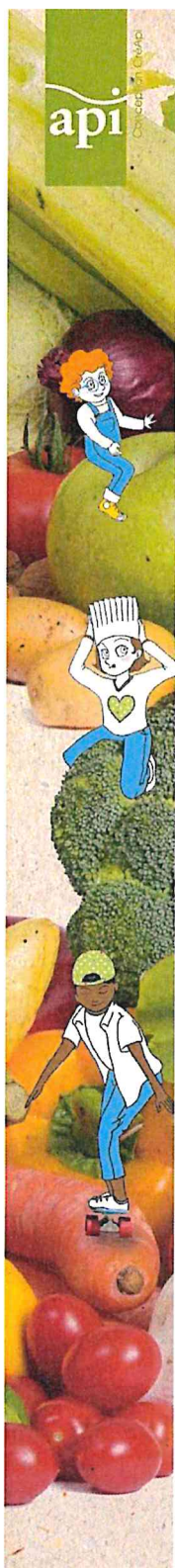


Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 23 février au 27 février 2026



lundi 23	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PILON DE POULET TEX MEX ECRASÉ DE PATATE DOUCE FROMAGE/LAITAGE COMPOTE SSA
mardi 24	SALADE VERTE ET CROÛTONS BOLOGNAISE DE BOEUF TORSAGES BIO FROMAGE/LAITAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ
mercredi 25	SOUPE AU CHOU ET POMME DE TERRE AU KIRI HACHE DE VEAU AU JUS FRITES FROMAGE/LAITAGE BANANE
jeudi 26	SALADE VERTE SAUCISSE DE STRASBOURG CHOUROUTE FROMAGE/LAITAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT
vendredi 27	CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON FISH AND CHIPS ET SON CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE/LAITAGE ANANAS

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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 mars 2026

MIDI

lundi 2

CAROTES RÂPEES ECHALOTE
LENTILLES CUISINEES A LA SAUCISSE FUMEE

CAMEMBERT
COMPOTE

mardi 3

MACÉDOINE DE LÉGUMES
ÉCHINE DE PORC SAUCE BARBECUE
BROCOLIS
EMENTALE
PETITS SUISSES AUX FRUITS

mercredi 4

SALADE DE PÂTES SAUCE COKTAIL
CORDON BLEU
RATATOUILLE
FROMAGE BLANC
CLEMENTINE

jeudi 5

RILLETTE DE THON
SAUTÉ DE VOLAILLE A LA CRÉME
PETITS POIS À L'AIL
BRIE
MOELLEUX AU CITRON

vendredi 6

SALADE VERTE
ANNEAUX DE CALAMARS
FRITES
PETIT SUISSE
POMME



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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 09 au 13 mars 2026

MIDI

lundi 9

SALADE VERTE
HACHIS PARMENTIER

SAINT PAULIN
FROMAGE BLANC AU COULIS

mardi 10

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE
BOULETTES D'AGNEAU AU JUS
SEMOULE BIO
BLEU
BANANE

mercredi 11

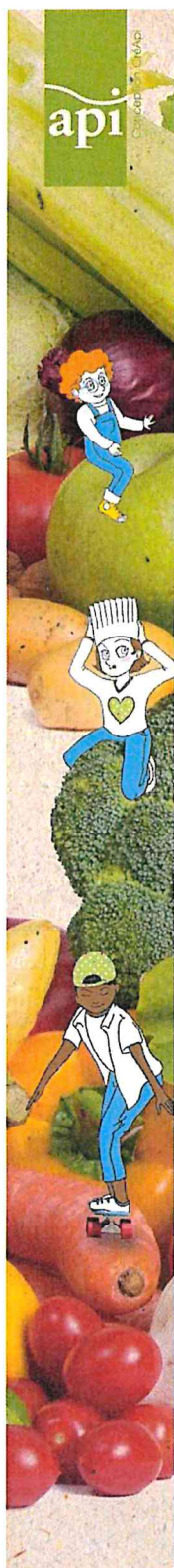
SOUPE DE PATATE DOUCE ET POMME DE
TERRE
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS
JARDINIÈRE DE LEGUMES
SAINT NECTAIRE
POIRE

jeudi 12

FEUILLETE AU FROMAGE
SAUTE DE PORC AUX OLIVES
RIZ CRÉOLE
BRIE
FROMAGE BLANC AU SUCRE

vendredi 13

MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENT
SAUMONETTE SAUCE AU VIN ROUGE
PÂTES BIO
FROMAGE BLANC
ABRICOTS AU SIROP



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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 16 au 20 mars 2026

MIDI

lundi 16

SALADE DE COQUILLETES BIO
ROTI DE DINDE EN SAUCE
CAROTTES RÔTIES AU BEURRE
CAMEMBERT
COMPOTE

mardi 17

SALADE VERTE
CASSOULET GARNI
HARICOTS BLANCS
PETIT SUISSE
CLEMENTINE

mercredi 18

CAROTTES RÂPÉES BIO
JAMBON GRILLÉ SAUCE FAÇON
CHABLISIENNE
FRITES
SAINT FLORENTIN
POMME AU FOUR

jeudi 19

MACEDOINE FROMAGE BLANC
LASAGNE VEGETARIENNE
TOME BLANCHE
POMME

vendredi 20

SALADE DE MACHE
FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE
TERRE
YAOURT NATURE
FLAN PÂTISSIER



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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 23 au 27 mars 2026

MIDI

lundi 23

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
BOULE AU BOEUF SAUCE TOMATE
FRITES
BRIE
BANANE

mardi 24

ENDIVES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC AU JUS À L'AIL
PÂTES BIO
BRIE
POIRE

mercredi 25

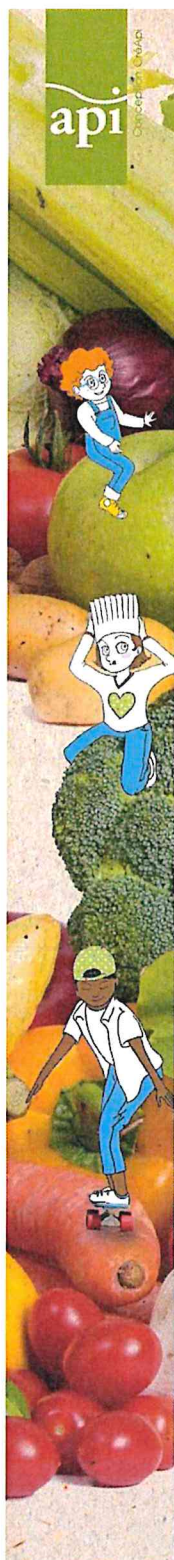
SOUPE CÉLERI POMMES DE TERRE KIRI
CHILI CON CARNE
HARICOTS ROUGES
EMMENTALE
COMPOTE DE POMME FRAISE

jeudi 26

SALADE DE BETTERAVES BIO
STEACK HACHE DE POULET
POMMES VAPEURS
FROMAGE BLANC
KIWI

vendredi 27

SALADE DE PÂTES À L'EMMENTAL
FILET MEUNIÈRE
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
SAINT NECTAIRE
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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 30 au 03 avril 2026

MIDI

lundi 30

CAROTTES RÂPÉES BIO
FEMINCE DE POULET
RIZ PILAF
BRIE
LIEGOIS CHOCOLAT/VANILLE

mardi 31

FEUILLETE AU FROMAGE
SAUTE DE PORC A LA DIJONAISE
PURÉE DE POTIRON
CAMEMBERT
ILE FLOTTANTE

mercredi 1

SALADE VERTE
SAUCISSE DE TOULOUSE
FRITES
EMMENTALE
COMPOTE POMME KIWI

jeudi 2

POMELOS
BOULETTE D'AGNEAU
CAROTTES BIO EN PERSILLADE
CAMEMBERT
COCKTAIL DE FRUITS

vendredi 3

TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
FILET DE POISSON
POMMES VAPEUR
BLEU
FRUIT FRAIS



MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE 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".