

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 12 février au 16 février 2024

MIDI

lundi 12 BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES
PURÉE DE PATATES DOUCES
FROMAGE / LAITAGE
ILE FLOTTANTE AU CAMEL

mardi 13 SALADE VERTE VINAIGRETTE
CHOUCROUTE GARNIE
CHOU CHOUCROUTE
FROMAGE / LAITAGE
CRÊPE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY

mercredi 14 SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
MACARONI
À LA BOLOGNAISE
FROMAGE / LAITAGE
ANANAS AU MIEL

jeudi 15 POTAGE DE LÉGUMES
STEAK HACHÉ DE VEAU
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

vendredi 16 SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS
FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE
BROCOLIS PERSILLÉS
FROMAGE / LAITAGE
FLAN PÂTISSIER



Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 19 février au 23 février 2024

MIDI

lundi 19

SALADE D'ENDIVES
TAJINE DE DINDE AUX ABRICOTS SECS
LÉGUMES TAJINE
FROMAGE / LAITAGE
TIRAMISU

mardi 20

POTAGE DE LÉGUMES
BOEUF BOURGUIGNON
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

mercredi 21

SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
HARICOTS VERTS
FROMAGE / LAITAGE
TARTE AU CHOCOLAT

jeudi 22

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE ROTIE
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
ILE FLOTTANTE

vendredi 23

MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS
FILET DE LIEU MSC SAUCE AU CITRON
ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON



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 février au 01 mars 2024

MIDI

lundi 26

SALADE COLESLAW
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE
POMMES RISSOLÉES
FROMAGE / LAITAGE
CONFIT DE POMMES AUX ABRICOTS

mardi 27

RILLETES ET CONDIMENTS
PAUPIETTE DE VEAU AU ROMARIN
POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE / LAITAGE
QUATRE QUARTS ET CRÈME ANGLAISE

mercredi 28

QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSE
PETIT SALÉ
AUX LENTILLES
FROMAGE / LAITAGE
FLAN PÂTISSIER

jeudi 29

OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTÉ DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD
(recette régionale)
RIZ PILAF
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 1

POTAGE DE LÉGUMES
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE
FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES



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 04 au 08 mars 2024

MIDI

lundi 4

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

mardi 5

PÂTÉ DE CAMPAGNE
BLANQUETTE DE POULET
RIZ
FROMAGE / LAITAGE
ILE FLOTTANTE

mercredi 6

CHAMPIGNONS EN RÉMOULADE
LASAGNES BOLOGNAISE
FROMAGE / LAITAGE
BEIGNET AUX POMMES

jeudi 7

ENDIVES VINAIGRETTE DE BETTERAVES
CASSOULET GARNI
FROMAGE / LAITAGE
POIRES AU SIROP

vendredi 8

POTAGE DE LÉGUMES
MOULES MARINIÈRE
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON



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 11 au 15 mars 2024

MIDI

lundi 11

CÉLERI RÉMOULADE
PALETTE À LA DIABLE
PURÉE DE POIS CASSÉS
FROMAGE / LAITAGE
PRUNEAUX AU THÉ ET À L'ORANGE

mardi 12

POIREAU VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET EN COUSCOUS
SEMOULE AUX ÉPICES
FROMAGE / LAITAGE
ÉCLAIR À LA VANILLE

mercredi 13

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUCISSE DE TOULOUSE RÔTIE
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
ANANAS AU MIEL

jeudi 14

CHOU BLANC RÂPÉ À LA MOUTARDE À
L'ANCIENNE
SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE MARENGO
FARFALLE
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

vendredi 15

POTAGE DE LÉGUMES
DOS DE COLIN MSC SAUCE AUX ÉPICES
CHOU-FLEUR GRATINÉ
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE DE FRUITS CUITS



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 18 au 22 mars 2024



lundi 18

RÉMOULADE DE PALMIERS
ÉCHINE DE PORC FUMÉE
AU CHOU CONFIT
FROMAGE / LAITAGE
GAUFRE AU SUCRE

mardi 19

RADIS NOIR RAPÉ ET MAYONNAISE
BLANQUETTE DE VOLAILLE
COTES DE BLETTES
FROMAGE / LAITAGE
CRÈME AUX OEUFS

mercredi 20

SALADE COLESLAW
BURGER DE VEAU
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 21

BETTERAVES VINAIGRETTE
FILET DE POULET SAUCE AU CAMEMBERT
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE / LAITAGE
TARTE AUX POMMES NORMANDE

vendredi 22

CRÈME DE FOIE ET CONDIMENTS
FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
GRATIN DE POMMES DE TERRE
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

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 25 au 29 mars 2024

MIDI

lundi 25

ENDIVES AU BLEU
CORDON BLEU SAUCE KETCHUP
BRUNOISE DE BUTTERNUT
FROMAGE / LAITAGE
POIRE AU CAMEL

mardi 26

SALADES MELANGÉES
COUSCOUS
MERGUEZ ET POULET
FROMAGE / LAITAGE
FAR BRETON

mercredi 27

SAUCISSON À L'AIL
STEAK HACHÉ DE VEAU
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

jeudi 28

CHAMPIGNONS À LA BULGARE
FILET DE POULET SAUCE NORMANDE
PENNE
FROMAGE / LAITAGE
MOUSSE À LA NOIX DE COCO

vendredi 29

POTAGE DE LÉGUMES
COLIN AUX CÂPRES
ENDIVES BRAISÉES
FROMAGE / LAITAGE
ENTREMETS PISTACHE ET BISCUIT



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 01 au 05 avril 2024

MIDI

lundi 1



FÉRIÉ LUNDI DE PÂQUES

mardi 2

OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTÉ DE DINDE À L'ESTRAGON
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
FROMAGE / LAITAGE
FLAN PÂTISSIER

mercredi 3

CHOU BLANC VINAIGRETTE
BOEUF BOURGUIGNON
POMMES FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

jeudi 4

POIREAU VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE PANÉE
PURÉE DE CÉLERI
FROMAGE / LAITAGE
POMME AU FOUR

vendredi 5

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS
FILET DE COLIN AU CITRON
POMMES DE TERRE EN QUARTIERS PERSILLÉES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON

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".

