

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 31 au 04 septembre 2026

MIDI

lundi 31
VACANCES SCOLAIRES

MELON
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES
FROMAGE / LAITAGE
POIRES AU SIROP

mardi 1

RILLETES DE POISSON
SAUCISSE FUMÉE
LENTILLES BIO AU JUS
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS FRAIS

mercredi 2

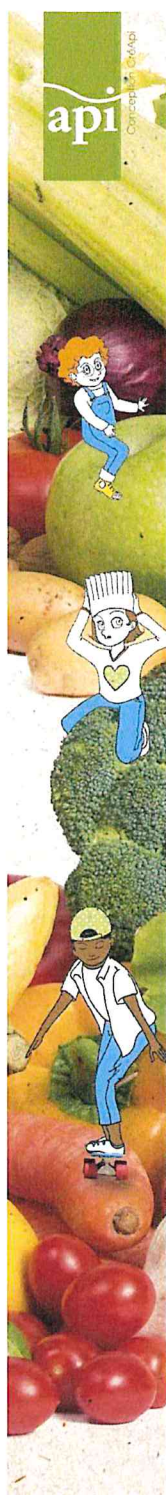
CONCOMBRES À LA GRECQUE
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE
CAROTTES BIO
FROMAGE / LAITAGE
POMME AU FOUR

jeudi 3

LASAGNE DE LEGUMES
DU CHEF
FROMAGE / LAITAGE
MOUSSE CHOCOLAT

vendredi 4

TOMATES VINAIGRETTE
DOS DE COLIN MSC SAUCE ANDALOUSE
HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS 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".

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

MIDI

lundi 7

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
BOULETTE DE BLE
COQUILLETES BIO
FROMAGE / LAITAGE
GLACE

mardi 8

TOMATES VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI ET SON JUS
AUX HERBES
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
RIZ AU LAIT

mercredi 9

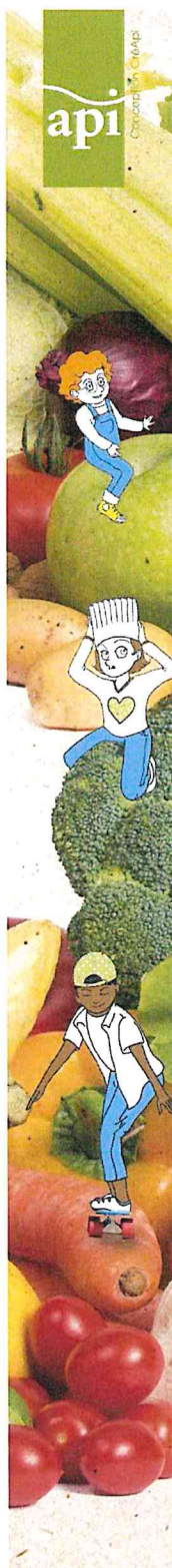
COLESLAW
CHIPOLATAS
HARICOTS BEURRE
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS

jeudi 10

OEUF DUR MAYONNAISE
MIJOTÉ DE PORC
ET SES LÉGUMES DU SOLEIL
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS FRAIS

vendredi 11

ENDIVES VINAIGRETTE
POISSON DU MARCHÉ MSC SAUCE À
L'OSEILLE
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
PANNA COTTA AU CASSIS



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 14 au 18 septembre 2026

MIDI

lundi 14

CONCOMBRES SAUCE BULGARE
CHILI SIN CARNE AUX HARICOTS ROUGES
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mardi 15

POIREAUX VINAIGRETTE
ESCALOPE DE PORC AUX OIGNONS
CARAMÉLISÉS
MACARONIS BIO
FROMAGE / LAITAGE
FLAN PÂTISSIER

mercredi 16

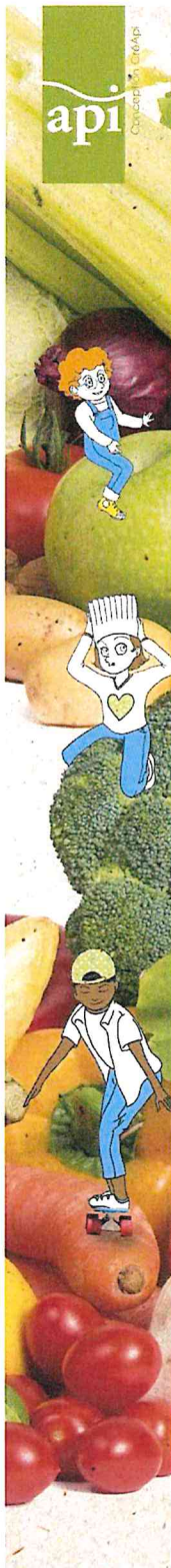
TOMATES AU BASILIC
BOULETTE AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE
CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 17

COLESLAW
PILON DE POULET AUX ÉPICES DOUCES
BROCOLIS
FROMAGE / LAITAGE
DONUTS

vendredi 18

TERRINE DE CAMPAGNE ET SES CORNICHONS
FILET DE LIEU MSC À LA CRÈME DE
POIVRONS
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE / LAITAGE
PASTÈQUE



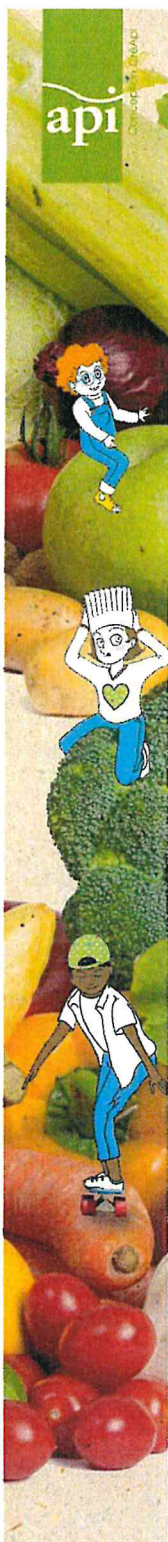
MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

"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 21 au 27 septembre 2026



lundi 21

COLESLAW
COUSCOUS
SEMOULE BIO
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE POMME BANANE

mardi 22

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY
COURGETTES EN GRATIN
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

mercredi 23

SALADE DE MÂCHE AUX NOIX
FRICADELLE DE BOEUF
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 24

SALADE D'ENDIVES
CLAFOUTIS DE POTIRON
AUX CHAMPIGNONS ET FÉTA AOP
FROMAGE / LAITAGE
CAKE AUX NOIX

vendredi 25

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS
FILET DE LIEU
GRATIN DE BLETTES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

MENUS ETABLIS 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 28 septembre au 02 octobre 2026



lundi 28

TERRINE DE POISSON MAYONNAISE
FILET DE POULET SAUCE MOUTARDE
CAROTTES BIO RÔTIES
FROMAGE / LAITAGE
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS

mardi 29

CHOU BLANC VINAIGRETTE
ESCALOPE DE PORC AUX OIGNONS
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mercredi 30

CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE DE STRASBOURG
PURÉE DE POMMES DE TERRE DU CHEF
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE

jeudi 1

CAROTTES RÂPÉES BIO
BOLOGNAISE DE POIS BIO
PENNES BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

vendredi 2

BETTERAVES BIO ÉCHALOTES
FILET DE COLIN
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
CLAFOUTIS AUX POIRES

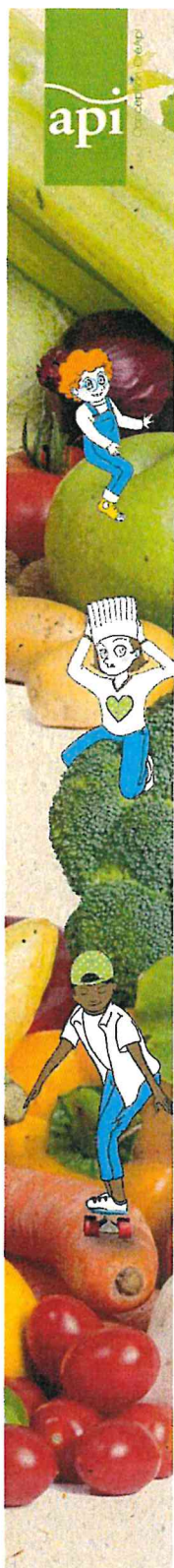
MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

"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 05 octobre au 09 octobre 2026



lundi 5

CAROTTES RÂPÉES BIO
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AUX
HERBES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE / LAITAGE
YAOURT SUCRÉ

mardi 6

CHOU ROUGE AUX CROÛTONS
BOLOGNAISE DE BOEUF
MACARONIS BIO
FROMAGE / LAITAGE
ABRICOTS AU SIROP

mercredi 7

SALADE MÂCHE AUX NOIX
PALET DE POIS
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 8

ENDIVES VINAIGRETTE
POT AU FEU
FROMAGE / LAITAGE
MOELLEUX AU CITRON

vendredi 9

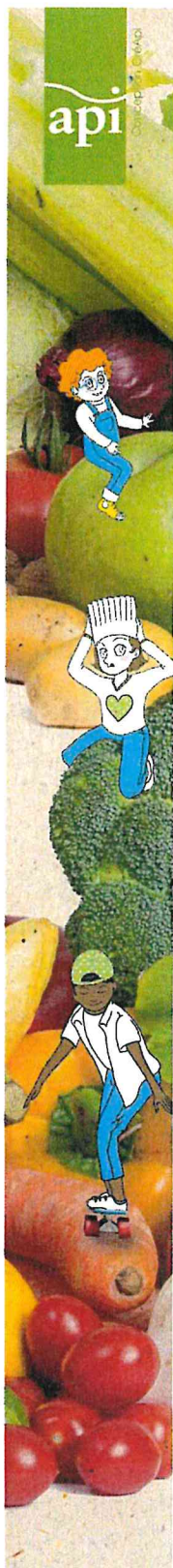
CAROTTES RÂPÉES BIO
PAËLLA POULET AUX FRUITS DE MER
RIZ BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

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".

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT 2026



lundi 12

SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE
LENTILLES BIO AU JUS
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS FRAIS

mardi 13

SALADE VERTE
PARMENTIER DE BUTTERNUT AUX POIS
DU CHEF
FROMAGE / LAITAGE
CLAFOUTIS AUX POIRES

mercredi 14

SALADE D'ENDIVES
BOULE BOEUF
AUX DEUX POMMES (pommes cuites et
purée de pommes de terre)
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 15

TERRINE DE LÉGUMES SAUCE VERTE
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC AU SPÉCULOS

vendredi 16

TOMATE
FILET DE POISSON
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

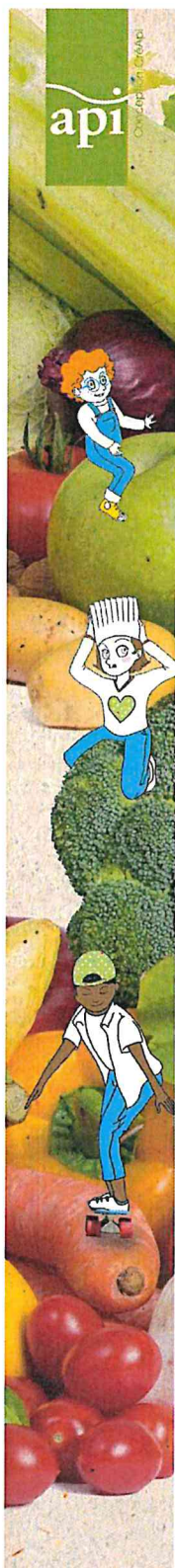
"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

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

Restaurant scolaire de Carisey

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

VACANCES SCOLAIRES



lundi 19

POIREAUX VINAIGRETTE
LASAGNES AU BOEUF
SALADE VERTE
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE

mardi 20

CONCOMBRES VINAIGRETTE
COUSCOUS DE POULET ET MERGUEZ
SEMOULE BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mercredi 21

SALADE DE BROCOLIS
JAMBON LR GRILLÉ FAÇON CHABLISIENNE
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
CAKE AUX FRUITS CONFITS

jeudi 22

BETTERAVE BIO
ESCALOPES DE DINDE SAUCE CRÈME
PÂTES BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS FRAIS

vendredi 23

OEUF DUR MAYONNAISE
MEUNIÈRE DE COLIN MSC
HARICOTS VERTS
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT

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 26 au 30 octobre 2026

MIDI

VACANCES SCOLAIRES

lundi 26

SALADE DE COEURS DE PALMIER
SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS
POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE / LAITAGE
TARTE AUX POMMES

mardi 27

SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE
SAUCISSE FUMÉE
LENTILLES BIO AU JUS
FROMAGE / LAITAGE
FRUITS FRAIS

mercredi 28

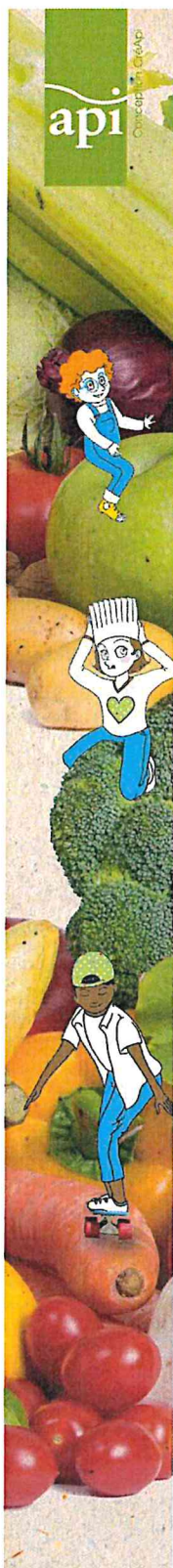
CAROTTES RÂPÉES BIO
BOULETTE AU BOEUF
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

jeudi 29

MACÉDOINE DE LÉGUMES
LASAGNES ÉPINARD CHÈVRE
SALADE VERTE
FROMAGE / LAITAGE
POMME AU FOUR

vendredi 30

PANAIS RÂPÉ AU FROMAGE BLANC
FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET SON CITRON
GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC 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 02 au 06 novembre 2026

MIDI

lundi 2

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
JAMBALAYA
COQUILLETES BIO
FROMAGE / LAITAGE
RIZ AU LAIT

mardi 3

POIREAUX VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI JUS AUX
HERBES
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mercredi 4

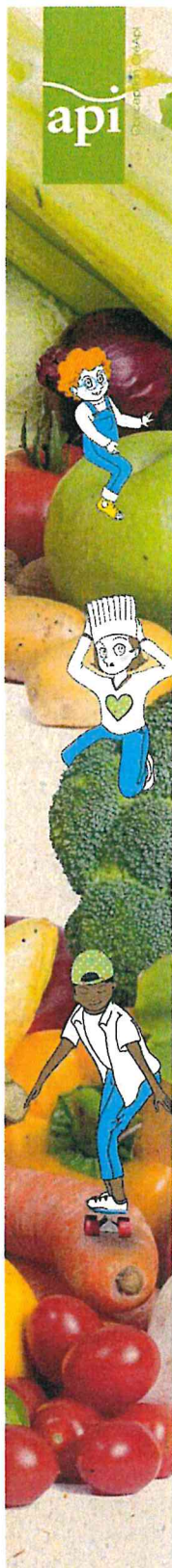
COLESLAW
CHIPOLATA
HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE / LAITAGE
ILE FLOTTANTE ET SA CRÈME ANGLAISE

jeudi 5

SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
SAUTÉ DE DINDE AU THYM
POMMES VAPEUR
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

vendredi 6

OEUF DUR
FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'OSEILLE
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE



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 novembre 2026

MIDI

lundi 9

SALADE D'ENDIVES
BOLOGNAISE DE SAUMON
FUSILLIS BIO
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

mardi 10

POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC AU CIDRE
POÊLÉE DE CAROTTES BIO
FROMAGE / LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

mercredi 11

FÉRIÉ

jeudi 12

*Menu à THÈME :
Bourgogne*

SALADE BOURGUIGNONNE (jambon persillé)
STRASBOURG
FRITES
FROMAGE / LAITAGE
FRUIT FRAIS

vendredi 13

CÉLERI RÉMOULADE
PAVÉ DE MERLU MSC
ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE / LAITAGE
COMPOTE



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".