

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 20 octobre au 24 octobre

Déjeuner

	LUNDI 20/10	MARDI 21/10	MERCREDI 22/10	JEUDI 23/10	VENDREDI 24/10
Entrée	**Vegetarien** taboule maison bio 	Batavia a la mimolette	Salade de chou rouge au bleu	Carottes rapees a l'echalote bio 	Macedoine mayonnaise bio 
Plat	Omelette aux fines herbes bio 	Roti de veau sauce forestiere  **Substitution** aiguillettes de blé panées epinard feta sauce tomate 	Steak hache grille bio  **Substitution** steak vege. épeautre provolone 	Tartiflette maison  **Substitution** tartiflette vegetarienne maison 	Dos de colin lieu aux amandes  Sandwich jambon
Garniture	Poelee champetre	Riz creole bio 	Haricot vert t/f persille	Salade bio 	Risetti au beurre
Fromage	Munster 				Emmental bio 
Dessert	Fruit de saison	Yaourt vanille au lait entier bio 	Flan patissier aux abricots	Creme renversee bio 	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Appellation d'origine protégée



CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 27 octobre au 31 octobre

Déjeuner

	LUNDI 27/10	MARDI 28/10	MERCREDI 29/10	JEUDI 30/10	VENDREDI 31/10
Entrée	Potage de legumes bio natura 	Poireaux a la vinaigrette	Feuillete au fromage bio 	**Vegetarien** frisee au brie	Celeri rape sauce vinaigrette
Plat	Saute de dinde forestiere  **Substitution** emince soja a la creme champignons bio 	Emince bœuf marine kentucky **Substitution** boulettes vegetariennes aux lentilles sauce tomate 	Jambon grille **Substitution** escalope de ble panee 	Gnocchis au pesto 	Brandade de poisson maison  Sandwich jambon
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Riz a la tomate bio 	Carottes persillees bio 		Salade batavia
Fromage		Cantal aop 			Brie bio 
Dessert	From blc confiture de figues bio 	Raisin	Fruit de saison bio 	Tarte au citron	Pomme gala bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Label Rouge

 Vegetarien

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

 TRANS-GOURMET

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

LUNDI 03/11

MARDI 04/11

MERCREDI 05/11

JEUDI 06/11

VENREDI 07/11

Entrée

Salade du meunier

****Vegetarien**
betteraves bio**

Carotte rapée ail f bio

Crème de lentilles bio

Salade au comte

Plat

Grillade echine porc
lr

Spaghettis bolognaise
au fromage

Roti de boeuf au jus

Coeur filet merlu
sce vierge

****Substitution**steak
vege. épeautre
provolone**

Steak vegetal
boulgour legumes

****Substitution**spaghetti
bio bolognaise aux
lentilles bio**

Brocolis persilles
agriconfiance

Puree epinards pdt
bio natura

Garniture

Gratin de chou fleur

Riz bio au beurre

Salade bio

Brie bio

Fromage

Vache qui rit bio

Emmental bio

Dessert

Flan au chocolat

Puree de pommes
assorties bio

Fruit de saison bio

Banane fruit

Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Label Rouge



Vegetarien



Fait maison



Origine

TRANS GOURMET

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

LUNDI 10/11

Crêpe fromage

Blanquette de dinde



****Substitution**** blanquette de tofu bio



Carottes persillées bio



From blc sce aux fruits jaunes bio



MARDI 11/11

MERCREDI 12/11

Potage tomate vermicelle



Moussaka de boeuf



****Substitution**** moussaka aux champignons



Salade batavia

Cantal aop



Purée de pomme hve et biscuit bio



JEUDI 13/11

****Vegetarien****
menu a theme
veloute de potiron



Falafel semoule et tajine de légumes



Carre frais 17.5% 25 bio



Brownie chocolat betterave



VENDREDI 14/11

Betteraves bio



Colin d'alaska pané



Pdt roties au laurier bio

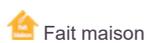


Suisse 3.8% demi ecreme 60 fro

Salade de fruits exotiques bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)

e-Quilibre

TRANSGOURMET

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

LUNDI 17/11

MARDI 18/11

MERCREDI 19/11

JEUDI 20/11

VENDREDI 21/11

Entrée

****Vegetarien****
potage dubarry bio



Carotte rapée
vinaigrette bio



Coquillettes bio au
thon



Batavia bio aux
croutons



Celeri rave sauce
mayonnaise

Plat

Curry de legumes à
l'indienne



Saute de poulet jaune
hve



Jambon grille

Boeuf pot au feu f
pc



Spaghettis au
saumon fume



****Substitution****emince
vegetale



****Substitution****galette
legumes pois



****Substitution****pot
au feu vegetarien



****Substitution****pates
boulettes
vegetariennes



Garniture

Salade batavia

Haricot beurre au
beurre

Fondue de poireaux

Fromage

Fourme ambert aop



Camembert bio



Dessert

Fruit de saison bio



Semoule au lait bio



Fromage blanc a la
creme de marron bio



Puree de pommes
assorties bio



Banane bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Recette Regionale



Fait maison



Appellation d'origine protégée



TRANSGOURMET

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

LUNDI 24/11

MARDI 25/11

MERCREDI 26/11

JEUDI 27/11

VENDREDI 28/11

Entrée

Soupe de legume



****Vegetarien****
betteraves bio



****Pique-nique****
tomate

Salade d'endives
vinaigrette

Quiche lorraine
bande 1kg

Plat

Saucisse de toulouse
grillee vpf



Lasagnes
vegetariennes



Sandwich jambon

Saute de boeuf vbf
aux carottes



Dos de colin sauce
crustace



****Substitution****saucisse
vegetarienne



****Substitution****emince
de soja et ble bio
facon basquaise

Garniture

Duo de lentilles et
carottes bio



Salade bio



Chips

Coquille bio beurre



Puree de potiron et
de pdt



Fromage

Emmental bio



Comte aop



Dessert

Creme dessert caramel

Yaourt vanille au
lait entier bio



Puree de pommes
assorties bio



Eclair vanille

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Fait maison

Recette BIO

France

Vegetarien

Viande bovine française

Produit MSC

Appellation d'origine protégée

TRANSFOOD

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

Entrée

Potage de légumes bio
natura



****Vegetarien****
crepe fromage

Batavia pomme nx
raisins secs bio



Brocolis sauce
vinaigrette



Plat

Hachis parmentier



Escalope de ble
panee



Longe de porc au
thym label rouge



Haut de cuisse poulet
jaune grille hve



Merlu et sa sauce
citron maison



****Substitution**** parmentier
vegetarien maison



****Substitution**** riz,
courgette et
falafel sauce curry

****Substitution**** escalope
de ble panee



Garniture

Salade bio



Haricots verts
persilles



Quinoa blanc au
beurre bio



Poelee rustique

Duo de riz et
julienne de leg.

Fromage

Emmental bio



Camembert bio



Maroilles aop



Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison
bio



Puree de pomme
hve



Flan patissier aux
pommes

Panna cotta



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Label Rouge



Recette Regionale



Origine



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)



TRANS GOURMET

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 8 décembre au 12 décembre

Déjeuner

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Entrée	**Vegetarien** betteraves bio 	Veloute de potiron 	Macedoine mayonnaise bio 	Salade d'endives aux croustons bio 	Radis au sel
Plat	Tortilla espagnole 	Emince de boeuf aux oignons **Substitution**aiguillettes de blé panées epinard feta sauce tomate 	Cassoulet  **Substitution**saucisse vegetarienne 	Poule au pot  **Substitution**steak vegetal boulgour legumes 	Merlu et sa sce crustaces 
Garniture	Poelee champetre	Haricots verts persilles 		Legumes poule au pot	Riz bio au beurre 
Fromage		Cantal aop 	Edam		Brie bio 
Dessert	Fruit de saison bio 	Beignet framboise	Fruit de saison bio 	Riz au lait sauce caramel maison bio 	Creme renversee 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Origine



Appellation d'origine protégée

TRANSFOOD

CARIGNAN DE BORDEAUX

Primaire - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrée	**Vegetarien** salade à l'emmental bio 	Carotte rapée vinaigrette bio 	Crème de lentilles bio 	Bouillon de boeuf aux vermicelles	** menu Noel ** mousse de canard et toast
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre 	Emince de veau façon blanquette **Substitution**blanquette de tofu bio 	Jamb. grille a la sce moutarde **Substitution**steak vege. épeautre provolone 	Lasagne poisson épinards 	Roti de boeuf sce forestiere  **Substitution**boules vegetarienne aux lentilles sce forestiere 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Riz creole bio 	Brocoli gratin	Salade bio 	Duo de pdt duchesse et h. verts
Fromage			Fourme d'ambert aop 		Comte origine aop 
Dessert	Compote de pommes et de coing	Crème brûlée bio 	Fruit de saison bio 	Flanby vanille caramel	Dessert du jour

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Vegetarien

 Produit MSC

 Fait maison

 Appellation d'origine protégée

 TRANSGOURMET