

# Menu de la cantine

## Semaine 51

Du 15 au 19 décembre 2025



### LUNDI 15

#### Déjeuner

- Émince de volaille à l'oriental (omelette pour les pesco-végétariens)  
Frites au four  
Gouda
- Compote de pêche

#### Goûter

Pain  
Chanteneige

### MARDI 16

#### Déjeuner

- Sauté de veau à la provençale (boulettes de soja pour les pesco-végétariens)  
Printanière de légumes  
Babybel
- Orange

#### Goûter

Compote  
Brownie

### MERCREDI 17

Menu végétarien

#### Déjeuner

Haricots verts en salade,  
vinaigrette sauce tomate  
Spaghetti (bio) bolognaise  
façon végétal  
Salade de fruits

#### Goûter

Yaourt à boire à la fraise  
Madeleine

### JEUDI 18

#### Déjeuner

- Potage Dubarry  
Rôti de bœuf (schnitzel végétal (bio) pour les pesco-végétariens, ketchup)  
Gratin dauphinois
- Flan au caramel

#### Goûter

Pain  
Emmental

Pain aux céréales  
Repas de Noël

### VENDREDI 19

#### Déjeuner

- Pizza de Noël  
Poulet sauce forestière (cabillaud pour les pesco-végétariens)  
Pommes pin  
Sapin deux chocolats  
Père Noël - Clémentine (bio)  
Jus de pomme

#### Goûter

Jus d'orange  
Petit beurre



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Agriculture biologique          | Label rouge                   |
| Produit de saison               | Pêche responsable             |
| Plat végétarien                 | Volaille certifiée            |
| Viande française                |                               |
| Appellation d'origine contrôlée | Goûter : accueil périscolaire |

Les préparations culinaires sont élaborées sur place à la cuisine centrale de Carros.

Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stocks fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Les viandes présentes aux menus seront dans l'ensemble d'origine Française. L'origine des viandes sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats.

La liste des allergènes dans nos plats est consultable sur demande dans chaque cantine auprès du responsable de site et / ou auprès de la cuisine centrale.

Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.