

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

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

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

Pain aux céréales
Repas de Noël



- Agriculture biologique
- Produit de saison
- Plat végétarien
- Viande française
- Appellation d'origine contrôlée

- Label rouge
- Pêche responsable
- Volaille certifiée

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.