

# Menu de la cantine

## Semaine 50

Du 8 au 12 décembre 2025



### LUNDI 8



#### Déjeuner

- Crêpe au fromage
- Pané végétal
- Riz aux légumes
- Clémentine

#### Gouter

- Pain
- Confiture

Menu végétarien  
Pain bio

### MARDI 9

#### Déjeuner

- Boulettes végétales sauce paprika
- Fusilli
- Gouda
- Compote de pomme

#### Gouter

- Banane
- Madeleine

### MERCREDI 10

#### Déjeuner

- Omelette au fromage
- Petits pois persillés
- Chanteneige
- Melon canari vert

#### Gouter

- Jus d'orange
- Marbré au chocolat



### JEUDI 11

#### Déjeuner

- Saucisse de Toulouse (saucisse végétale pour les pesco-végétariens)
- Purée (bio) de carottes
- Babybel
- Clémentine corse

#### Gouter

- Pain
- Barre chocolat



### VENDREDI 12

#### Déjeuner

- Velouté de pommes de terre, courgettes, croûton
- Colin sauce dieppoise
- Haricots beurre persillés
- Edam
- Flan au caramel

#### Gouter

- Poire
- Biscuit coco croquant



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

- Label rouge
- Pêche responsable
- Volaille certifiée

**Gouter** : 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.