

Menu de la cantine

Semaine 45

Du 03 au 07 octobre 2025



LUNDI 03

Déjeuner

Taboulé
Cordon bleu de poulet (bio)
(Schnitzel pour les
pesco-végétariens)
Haricots beurre persillés
■ Yaourt à la vanille

Goûter

Pain / Chanteneige

MARDI 04

Déjeuner

Salade de lentilles
(carottes, poireaux, oignons,
sauce vinaigrette)
■ Paupiette de veau,
sauce Colombo
(Croquette de poisson pour les
pesco-végétariens – citron)
Carottes persillées
Éclair au chocolat
Flan à la vanille (crêche)

Goûter

■ Banane / Moelleux au citron

Menu végétarien

Pain bio

MERCREDI 05

Déjeuner

Salade aux trois fromages
(salade verte, œuf dur,
dés de mimolette, emmental,
mozzarella, vinaigrette
huile d'olive basilic)
Raviolis ricotta-épinards,
sauce napolitaine
Crêpe au sucre

Goûter

Pomme / Marbré

JEUDI 06

Déjeuner

Salade verte, croûtons et noix
(vinaigrette au paprika)
■ Steak haché, sauce gorgonzola
(Nuggets de blé pour
les pesco-végétariens –
dosette ketchup)
Gnocchi de pomme de terre
■ Orange

Goûter

Pain / Gouda

VENDREDI 07

Déjeuner

Velouté de butternut (bio)
■ Colin, sauce normande
Pommes vapeur aux herbes
Salade de fruits

Goûter

Pain / Barre chocolatée

■ 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.