

Menu de la cantine

Semaine 35

Du 25 au 29 août 2025 - Crèche & IME



LUNDI 25

Fermé

Pain bio

MARDI 26

Déjeuner

- Omelette
- Haricots verts persillés
- Babybel
- Compote de pommes/pêche



Pain aux olives

MERCREDI 27

Déjeuner

- Carottes râpées
- Jambon blanc
- (Filet de Hoki pour les pesco-végétariens)
- Purée
- Crêpe au sucre



Menu végétarien

JEUDI 28

Déjeuner

- Schnitzel
- Pommes de terre aux herbes
- Tomme blanche à la coupe
- Melon

VENDREDI 29

Déjeuner

- Tomates & maïs
- Colin sauce fruits de mer
- Riz créole
- Tarte au chocolat



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

Gaïter : 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.