

Menu de la cantine



Semaine 16



Du 14 au 18 avril 2025

LUNDI 14

Déjeuner

Pizza

Poisson pané citron

■ Haricots verts persillés

Pêche au sirop

Coûter

Yaourt à boire

Barre de céréales

MARDI 15

Déjeuner

Haut de poulet (bio) grillé aux herbes (omelette pour les pesco-végétariens)

■ Purée

Tome blanche (fromage à la coupe)

■ Poire

Coûter

Compote

Madeleine

MERCREDI 16

Déjeuner

Betteraves à la ciboulette

Boulettes de soja au cumin

Gnocchis de pommes de terre

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Coûter

Brioche au sucre

Menu végétarien

JEUDI 17

Déjeuner

Salade de pâtes

Steack burger végétal (ketchup)

Carottes au jus

■ Banane

Coûter

Pain au lait

Barre chocolat

Menu à thème :
Le monde des miniatures

VENREDI 18

Déjeuner

Assortiments de petits légumes
sauce tartare

Blanquette de poisson

"sauce mignature"

Petites pâtes "des lilliputiens"

Mosaïque de fruits

des minis Moïses

Coûter

Pomme

Moelleux au chocolat



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

Coûter : 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.