

Menu de la cantine



Semaine 17



Du 21 au 25 avril 2025

LUNDI 21

Férié

MARDI 22

Déjeuner

Steack haché sauce roquefort
Steack burger végétal
(pour les pesco-végétariens)
Pommes noisette

■ Babybel
Pomme

Goûter

Compote
Barre pâtissière

MERCREDI 23

Déjeuner

Potage de légumes
Omelette
Gratin dauphinois
■ Crème caramel

Goûter

Pain
Croc lait

JEUDI 24

Déjeuner

Salade verte aux noix
sauce miel/paprika
Émince de dinde au curry
Poisson pané citron
(pour les pesco-végétariens)
Riz coloré
Tarte aux pommes à la cannelle

Goûter

Barre de céréales
Jus de fruits

Menu végétarien

VENDREDI 25

Déjeuner

Salade de pâtes (■ fusilli, olives,
cornichons, maïs, poivrons,
mimolette, échalottes, persil
et vinaigrette)
Quenelle nature sauce béchamel
Printanière de légumes
Muffin/Crème anglaise

Goûter

Palet breton
Compote



■ 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.