

Menu de la cantine



Semaine 18



Du 28 avril au 2 mai 2025

LUNDI 28

Déjeuner

Saucisses de volaille
(pané végétal pour les pesco-vegetariens)
Gratin dauphinois
■ Tome blanche (à la coupe)
■ Compote de pêche

Goûter

■ Poire
Moelleux au chocolat

Menu végétarien

MARDI 29

Déjeuner

Salade verte aux croûtons
et emmental, vinaigrette
à l'échalotte
Omelette à la ciboulette (fraîche)
Haricots verts (bio) persillés
Tarte aux pommes

Goûter

Yaourt à boire à la fraise
Madeleine

MERCREDI 30

Déjeuner

Steack haché sauce diable
(steack haché végétal pour
les pesco-végétariens)
Coquillettes au beurre
■ Gouda
■ Pommes

Goûter

Pain
Confiture

JEUDI 1

Férié

Menu à thème MEXICAIN

VENDREDI 2

Déjeuner

Tortillas
Riz créole
■ Chanteneige
Salade de fruits
à la noix de coco râpée

Goûter

Pain
Samos



■ 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.