

# Menu de la cantine

## Semaine 29

Du 7 au 11 juillet 2025



### LUNDI 14

*Férié*



### MARDI 15

*Déjeuner*

Taboulé  
Omelette  
Carottes persillées  
■ Pêche

*Goûter*

Jus de pommes  
BN au chocolat

### MERCREDI 16

*Déjeuner*

Boulettes végétales au cumin  
Gnocchis pommes de terre  
■ Edam  
■ Pastèque

*Goûter*

Pain au lait  
Barre chocolat



Menu végétarien  
Pain complet

### JEUDI 17

*Déjeuner*

Salade parmentière (pommes de terre cube, maïs, œufs durs, persil, échalotes, cornichons et mayonnaise)  
Croc au fromage  
Haricots beurre persillés  
■ Nectarine

*Goûter*

Pain au lait  
Barre chocolat

Repas à thème  
Bienvenue en 2230

### VENDREDI 18

*Déjeuner*

Salade tomates mozzarella sauce Venus verte au basilic  
Émince de poulet sauce Jupiter jaune au curry (burger végétal pour les pesco-végétariens)  
Purée (bio) de Mars rouge à la betterave  
Muffins à la crème anglaise

*Goûter*

Abricot  
Biscuit moelleux



■ 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.