

Menu de la cantine

Semaine 25

Du 16 au 20 juin 2025



LUNDI 16

Déjeuner

Omelette

- Riz aux petits légumes
- Edam
- Nectarine

Goûter

Yaourt a boire
Moelleux au citron

Menu végétarien

MARDI 17

Déjeuner

Nuggets de blé
Printanière de légumes
■ Gouda
Tarte aux prunes

Goûter

Pain
Barre chocolat

MERCREDI 18

Déjeuner

Macédoine mayonnaise
■ Poulet rôti (saucisses végétales pour les pesco-végétariens)
Frites
■ Pommes au four

Goûter

Jus de pommes
Barre céréales

JEUDI 19

Déjeuner

- Colin meunière (citron)
- Haricots verts (bio) persillés
- Tome blanche à la coupe)
- Crêpe à la confiture d'abricot

Goûter

Compote poire (bio)
Saint-Michel

Menu à thème : les épices

VENDREDI 20

Déjeuner

Salade grecque (tomates, concombre, féta, oignons rouges, olives noires, persil, basilic, huile olive, colza et jus de citron)
Ragoût de dinde au romarin (steack burger végétal sauce romarin pour les pesco-végétariens)
Pommes de terre aux herbes
Fraises au sirop de menthe

Goûter

Jus d'orange/Madeleine



- 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.