

Menu de la cantine

Semaine 20

Du 12 au 16 mai 2025



Menu végétarien

LUNDI 12

Déjeuner

Salade grecque (tomates, salade verte, concombre, féta, oignons rouge, huile olive, ail, moutarde, jus de citron, colza)

■ Cordon bleu végétal

Pommes duchesse

Fromage blanc aux fruits rouges

Goûter

Pain au lait

Barre chocolat

MARDI 13

Déjeuner

Émince de bœuf (bio) mironton
Omelette pour les pesco-végétariens

Gnocchis à la romaine

Tome blanche (à la coupe)

■ Melon vert

Goûter

Pain

Croc lait

MERCREDI 14

Déjeuner

Taboulet

Hoki sauce provençale

Petits pois, carottes

■ Yaourt nature

Goûter

■ Melon jaune

Moelleux au citron

Menu 100% bio

Pain bio

JEUDI 15

Déjeuner

■ Poulet rôti au jus d'échalotes
(croc tofu emmental pour les pesco-végétariens)

■ Tagliatelles (pâtes fraîches)
au beurre

■ Gouda

■ Pomme

Goûter

■ Compote pêche

Madeleine

VENDREDI 16

Déjeuner

■ Colin sauce aïoli

Haricots verts (bio) persillés

Bûche de chèvre (à la coupe)

Crêpe au miel

Goûter

Jus de pomme

Biscuits aux céréales



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.