

Menu de la cantine

Semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025



LUNDI 17

Déjeuner

Potage cultivateur
Cordon bleu (nuggets végétal pour les pesco-végétariens)
■ Gratin de courgettes
■ Pomme Royal Gala

Coûter

Pain
Croc lait

Menu végétarien

MARDI 18

Déjeuner

Omelette aux champignons
Pommes vapeur persillées
■ Yaourt
Salade de fruits

Coûter

Pain
Barre chocolat

MERCREDI 19

Déjeuner

Salade piémontaise (pommes de terre, maïs, olives noires, échalottes, persil, cornichons, œufs durs et mayonnaise)
■ Rôti de bœuf au jus (poisson pané citron pour les pesco-végétariens)
Haricots beurre
■ Babybel

Coûter

■ Poire / Madeleine

JEUDI 20

Déjeuner

Tagliatelles fraîches sauce bolognaise (tagliatelles boulettes de soja pour les pesco-vegetariens)
■ Edam
■ Orange

Coûter

Yaourt velouté
Boudoirs

VENDREDI 21

Déjeuner

■ Parmentier de colin d'Alaska (plat complet)
Chèvre (fromage à la coupe)
■ Banane

Coûter

Pain
Confiture de fraise



■ Agriculture biologique	■ Label rouge
■ Produit de saison	■ Pêche responsable
■ Plat végétarien	■ Volaille certifiée
■ Viande française	
Appellation d'origine contrôlée	Coûter : 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.