

Menu de la cantine

Semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025



LUNDI 24

Déjeuner

Bouché à la reine au fromage
(quenelle nature, olives vertes,
champignons...)

- Riz
- Emmental
- Pomme golden

Coûter

Jus d'orange
Madeleine

Pain bio

MARDI 25

Déjeuner

Potage potiron
■ Colin sauce curry
Pommes de terre
à l'échalotte et persil
Beignet au chocolat

Coûter

■ Orange
Barre pâtissière

Menu végétarien

MERCREDI 26

Déjeuner

Taboulé
Nuggets végétal
Gratin de côtes de blettes
■ Yaourt aromatisé

Coûter

Fromage blanc
Muffin chocolat

JEUDI 27

Déjeuner

Steack haché sauce échalotte
(steack haché végétal pour les
pesco-vegetariens)
Frites au four
Coulommier (fromage à la coupe)
Banane

Coûter

Pain au lait
Confiture à la fraise

VENDREDI 28

Déjeuner

■ Filet de hoki crème ciboulette
■ Carottes persillées
Mimolette
■ Poire

Coûter

Pain
Chanteneige



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