Menu de la cantine

Semaine

Du 27 au 31 octobre









LUNDI 27

Déjeuner

- Omelette aux aromates
- - Tarte aux pommes

Coûter

Yaourt à boire

MARDI 28

Déjeuner

Duo soja / carottes râpées (vinaigrette au curry) Saucisse de volaille Saucisse végétale pour les pesco-végétariens Purée d'épinards (BIO) Flan au caramel

Pain / Emmental

MERCREDI 29

Déjeuner

Bouchée à la reine de veau Boulettes de soja pour les pesco-végétariens Riz BIO pilaf aux petits légumes Gouda Roulé à la fraise

Jus d'orange / Gaufrette

JEUDI 30

Déjeuner

Salade verte, mozzarella et croûtons (vinaigrette balsamique à l'huile d'olive de Carros) Nuggets de blé Gratin de chou-fleur BIO et pommes de terre Poire

Pain au lait / Barre chocolatée

Menu Coco Disney VENDREDI 31

Déjeuner

Salade mexicain de Miguel Riviera (salade verte, avocat, poivrons rouge, haricots rouge, oignons rouge, maïs, sauce paprika) Tortillas d'Imelada Rivera (émincé de poulet au curry et égréné végétal pour les pesco-végétariens) Riz créole d'Ernesto de la Cruz Tarte au chocolat/coco râpée d'Hector Rivera

Coûter

Raisin blanc - Boudoirs







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

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 consutable sur demande dans chaque cantine auprès du responsable de site et / ou auprés de la cuisine centrale.

Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

