

Menu de la cantine

Semaine 36

Du 1^{er} au 5 septembre 2025



LUNDI 1^{er}

Déjeuner

Filet de poisson pané (citron)
Coquillettes
■ Gouda
■ Nectarine

Goûter

Pain
Barre chocolat



MARDI 2

Déjeuner

Friand au fromage
Émincé de bœuf (bio) mironton
(omelette pour les
pesco-végétariens)
Jardinière de légumes
Pommes de terre
■ Compote de pommes et poires

Goûter

■ Pêche jaune
Madeleine

Pain bio

MERCREDI 3

Déjeuner

■ Poulet rôti (nuggets de blé
pour les pesco-végétariens)
Pomme boulangère
■ Camembert
■ Nectarine

Goûter

Pain
Confiture de fraise



JEUDI 4

Déjeuner

■ Melon
Boulettes d'agneau tandori
(boulettes végétales pour les
pesco-végétariens)
Petits pois carottes
■ Yaourt nature sucré

Goûter

■ Pêche
Barre choco lait amande

Menu végétarien

VENDREDI 5

Déjeuner

Steak végétal sauce au bleu
Purée de carottes au curry
Tome blanche à la coupe
■ Prune

Goûter

■ Compote de pêches bio
Brownies



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

■ : 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.