

Menu de la cantine

Semaine 4

Du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI 19

Déjeuner

Salade composée (salade verte, mozzarella cossette, carottes, maïs, échalotes, persil, vinaigrette)

■ Saucisse de Toulouse (saucisse végétale pour les pesco-végétariens)

Lentilles au jus

■ Compote de pêche

Gouter

Pain

Vache qui rit



JEUDI 22

Déjeuner

Velouté au potiron (potiron, mélange de légumes)

■ Hoki sauce provençale

■ Spaghetti au beurre (coquillettes pour la crèche)

■ Clémentine

Gouter

Pain

Chanteneige



Pain complet

MARDI 20

Déjeuner

Émince de bœuf (bio) aux poivrons (bouchée de blé pour les pesco-végétariens)
Choux-fleur (bio) et pommes de terre en gratin
Emmental
Tarte aux pommes

Gouter

■ Orange

Moelleux au chocolat

Menu végétarien

VENDREDI 23

Déjeuner

Menus végétarien

Pizza napolitaine

Omelette fraîche au fromage

Haricots beurre persillés

■ Banane

Gouter

Petit beurre

Yaourt à boire à la fraise



- Agriculture biologique
- Produit de saison
- Plat végétarien
- Viande française
- Appellation d'origine contrôlée

- Label rouge
- Pêche responsable
- Volaille certifiée

Gouter : 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.