

Menu de la cantine

Semaine 5

Du 26 au 30 janvier 2026



Pain bio

LUNDI 26

Déjeuner

- Cabillaud sauce crevette
- Tian aux courgettes
- Tomme blanche
- Salade de fruits

Goûter

- Yaourt à boire fraise
- Madeleine

Menu végétarien

MARDI 27

Déjeuner

- Soupe de potiron (potiron, mélange de légumes)
- Boulettes de soja au curry
- Julienne de légumes et pommes de terre
- Pomme bicolore

Goûter

- Pain
- Barre chocolat

MERCREDI 28

Déjeuner

- Croc au fromage
- Flageolets au jus
- Vache qui rit
- Clémentine

Goûter

- Pain
- Confiture de fraise

Pain bio

JEUDI 29

Déjeuner

- Haut de cuisse de poulet sauce au thym (omelette pour les pesco-végétariens)
- Fusilli
- Edam
- Compote de banane

Goûter

- Pain
- Babaybel

VENDREDI 30

Déjeuner

- Saucisson à l'ail, cornichons (œuf dur, mayonnaise pour les pesco-végétariens)
- Filet de colin sauce citron
- Brocolis (bio) et pommes de terre en gratin
- Yaourt velouté aux fruits

Goûter

- Banane
- Brownie

■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

Goûter : 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.