

# Menu de la cantine



## Semaine 25

Du 15 au 19 juin 2026



### LUNDI 15

#### Déjeuner

Nuggets de blé, mayonnaise  
Choux fleur (bio) et pommes de terre en gratin  
Babybel  
■ Nectarine

#### Goûter

Yaourt à boire  
Moelleux au citron



### Menu végétarien

### MARDI 16

#### Déjeuner

Pané végétal  
Riz aux champignons  
■ Gouda  
Tarte croissant abricot  
(banane pour la crèche)

#### Goûter

Pain au chocolat

### MERCREDI 17

#### Déjeuner

Macédoine mayonnaise  
Poulet rôti (omelette pour les pesco-végétariens)  
Purée (bio) de courgettes  
■ Pomme au four

#### Goûter

Pain au lait  
Barre chocolat



### JEUDI 18

#### Déjeuner

■ Colin au fumet (citron)  
Carottes Vichy  
■ Vache qui rit  
Crêpe à la confiture d'abricot  
(ananas au sirop pour la crèche)

#### Goûter

■ Poire  
Petit croquant

### Pain bio

### VENDREDI 19

### Menu à thème : les aromates

#### Déjeuner

Salade grecque (tomates, concombre, féta, persil, basilic, vinaigrette huile d'olive et citron)  
Ragoût de dinde au romarin (steak burger végétal sauce romarin pour les pesco-végétariens)  
Pommes de terre aux herbes  
Fraise au sirop menthe/basilic

#### Goûter

Jus d'orange  
Madeleine



■ 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.