

# Menu de la cantine

## Semaine 19

Du 4 au 8 mai 2026



Menu végétarien

### LUNDI 4

#### Déjeuner

Steak végétal  
Poêlée de légumes (bio)  
et pommes de terre  
Tomme blanche  
Compote de pomme et poire

#### Coûter

Pain  
Confiture



Pain bio

### MARDI 5

#### Déjeuner

Salade verte, feta et croûtons,  
vinaigrette au paprika  
Boulettes de bœuf sauce  
provençale (boulettes de soja  
pour les pesco-végétariens)

■ Spaghetti au beurre  
(coquillettes pour la crèche)

■ Fraises

#### Coûter

Pain au chocolat

### MERCREDI 6

#### Déjeuner

Salade montagnarde (salade verte,  
cube d'emmental, pommes de  
terre en cube, alouettes végétales,  
vinaigrette à la crème)

■ Nuggets végétaux

Carottes au curcuma

Éclair au chocolat (fromage blanc  
bio et sucre pour la crèche)

#### Coûter

Yaourt à boire à la fraise  
Madeleine



### JEUDI 7

#### Déjeuner

■ Colin sauce curry

■ Riz pilaf

■ Babybel

Ananas au sirop

#### Coûter

■ Banane

Barre céréale

### VENDREDI 8

Férié



Agriculture biologique

Produit de saison

Plat végétarien

Viande française

Appellation d'origine contrôlée

Label rouge

Pêche responsable

Volaille certifiée

Coûter : 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.