

Menu de la cantine



Semaine 20

Du 11 au 15 mai 2026



Menu végétarien
Pain complet

LUNDI 11

Déjeuner

- Cordon bleu végétal
- Pommes noisette
- Samos
- Compote de poires

Goûter

- Pain au lait
- Barre au chocolat



MARDI 12

Déjeuner

- Émincé de bœuf (bio) mironton
- Omelette pour les pesco-végétariens
- Gnocchis de pommes de terre
- Babybel
- Fraises

Goûter

- Jus de pomme
- Biscuits aux céréales

MERCREDI 13

Déjeuner

- Taboulé
- Hoki sauce provençale
- Petits pois, carottes, échalotes et persil
- Yaourt nature

Goûter

- Melon jaune
- Moelleux au chocolat



JEUDI 14

Féerie

VENDREDI 15

Pont école et crèche



■ 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.