

# MENUS DE LA CANTINE

## Avril 2023



LUNDI

Carotte céleri  
mayonnaise  
■ Saucisse grillée pur  
porc  
Saucisse de dinde  
Pomme frites  
■ Yaourt

Pain au chocolat **3**

MARDI

Menu végétarien

Omelette fromage  
Coquillettes au pistou  
■ Gouda  
Entremet au chocolat

Barre aux céréales /  
Orange

**4**

MERCREDI

Salade de chou chinois  
(emmental en dés, maïs,  
ciboulette et vinaigrette)  
Lasagne / Purée  
(sans viande)  
■ Pomme cuite  
à la cannelle

Pain / Chanteneige **5**

JEUDI

Menu végétarien

Salade de lentilles  
Quenelle nature sauce  
aurore  
■ Haricots plats au  
basilic  
■ Banane

Pain / Barre chocolat

**6**

VENDREDI

Poisson pané  
■ Riz basmati  
Emmental  
■ Orange

Compote / Sablé

**7**

Férié

**10**

■ Haut de poulet  
grillé aux herbes  
Pommes noisette  
Tomme blanche  
■ Poire

Compote / Madeleine

**11**

Duo céleri / Carottes  
sauce balsamique  
Rôti de porc sauce diable  
Rôti de dinde  
■ Haricots verts  
persillés  
Compote de pêche

Yaourt à boire / Barre  
aux céréales

**12**

Menu végétarien

Salade fantaisie  
Hachis de lentilles / pois  
chiche  
■ Banane

Pain au lait / Barre  
chocolat

**13**

Betterave  
■ Colin alaska au  
fumet  
■ Gratin de brocolis  
Yaourt nature sucre

Pomme / Moelleux  
au chocolat

**14**

Salade verte  
Paupiette de boeuf  
aux champignons  
■ Purée de pommes  
de terre  
■ Pomme royal gala

Pain / Confiture

**17**

Boulettes d'agneau  
façon tajine  
■ Semoule  
Samos  
■ Melon canari vert

Compote / Quatre  
quart

**18**

Menu américain

Salade coleslaw  
Hot-dog  
Frites  
Beignet au chocolat

Pomme Braeburn /  
Boudoirs

**19**

■ Émincé de porc  
sauce diable  
(émincé de dinde)  
■ Riz créole  
Edam  
■ Compote de pommes

Barre céréales / Jus de  
fruits

**20**

Menu végétarien

Salade de pâtes (tomates,  
maïs, poivrons et vinaigrette)  
Friand au fromage  
Haricots verts (bio) au  
basilic  
■ Poire

Palet breton /  
Compote

**21**

Menu végétarien  
Pain Sésame

Omelette au fromage  
Poêlée de carottes  
Gouda  
■ Pomme golden

Briquette de lait /  
Palmier

**24**

Salade paysanne (salade  
frisée fine, dés de cheddar,  
croûtons, vinaigrette)  
Raviolis ricotta épinards  
sauce roquefort  
■ Compote de fruits

Pain / Carré frais

**25**

Menu italien

Pizza  
Tagliatelles façon  
carbonara  
Fromage blanc au coulis  
de fruits rouges

Melon canari jaune /  
Brownie

**26**

Menu végétarien

Carotte / emmental  
Haricots rouges  
Riz créole  
■ Mousse au  
chocolat

Orange / Sablé

**27**


Menu 100% BIO


Poulet rôti  
Fusilli  
Chanteneige  
Compote de pommes

Pain au lait / Barre  
chocolat

**28**

■ Agriculture biologique   
■ Produit de saison   
■ Menu végétarien   
■ Viande française   
■ Label rouge 

■ Pêche responsable 

■ Volaille certifiée 

Goûter accueil périscolaire



Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française (à titre exceptionnel si une viande n'était pas d'origine française, son origine serait 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. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, oeuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

Les préparations culinaires sont élaborées sur place à la cuisine centrale de Carros. Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

