

MENUS DE LA CANTINE

Février 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cordon bleu végétarien
sauce tomate
■ Coquillettes
Gouda
■ Orange

Croissant

6

Salade paysanne
(salade frisée, dés d'emmental, croûtons, vinaigrette)
Raviolis à la viande
sauce napolitaine ou
raviolis ricotta épinards
(sans viande)
■ Poire

Pain / Barre
de chocolat

7

Menu végétarien

Potage cultivateur
Quenelles à la béchamel
Riz pilaff (bio)
à l'échalotte
Petit-Suisse

Clémentine /
Palmier

8

■ Hauts de cuisse de
poulet
■ Tortis tricolores
■ Edam
■ Compote de
Pommes

Marbré au chocolat /
Jus d'orange

2

Menu végétarien

Concombres sauce
vinaigrette
Omelette
Brocolis (bio) / Pommes
de terre gratin
Yaourt velouté aux fruits

Banane / Brownies

3

Salade multicolores
(carottes, maïs, vinaigrette)
(maïs, échalote, persil,
vinaigrette)
Hokis sauce normande
Pommes vapeur
■ Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes

13

Menu végétarien

■ Nuggets de blé
Printanière de légumes
au jus
Saint-Nectaire
■ Banane

Pain
Barre chocolat

14

Haricots verts en salade
■ Sauté de volaille au
lait de coco
■ Riz créole
Salade de fruits ananas

Pain / Carré frais

15

■ Émincé de porc
sauce diable
(émincé de dinde)
■ Pâtes
Edam
■ Pommes Golden

Barre pâtisserie /
Jus de fruits

16

Menu végétarien

Potage de légumes
Crêpes au fromage
Carottes (bio) persillées
■ Poire

Orange /
Rocher coco

17

■ Poulets basquaise
Pommes vapeur
Tomme blanche
■ Compote de fruits

Banane / Biscuit

20

Menu végétarien

Quenelles sauce aurore
Purée d'épinards
Babybel
■ Poire

Pain au Chocolat

21

■ Colin d'Alaska
sauce rizdor
■ Riz créole
Camembert
Pêche au sirop

Pain / Confiture

22

Menu végétarien

■ Carottes rapées
Saucisses végétales
Flageolets
■ Yaourt Velouté

Pain au lait /
Barre au chocolat

23

Salade verte
Émincé d'agneaux au
tandoori
Gnocchis à la romaine
Pommes bicolores

Quatre-quarts /
Briquelette de lait

24

Salade verte aux noix
■ Blanquette de veau
à l'ancienne
■ Riz pilaf
Salade de fruits

Pain / Edam



27



Menu végétarien

Boulettes de soja
au cumin
■ Semoule aux
légumes
Carré frais
■ Orange

Pain / 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.).