

# MENUS DE LA CANTINE

## Août 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte féta</li> <li>Paupiette de veau sauce diable</li> <li>Galettes de pommes de terre</li> <li>Brunion</li> </ul> <p>Tarte aux pommes</p> <p><b>1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes (torsades, tomates, olives, poivrons, échalotes, vinaigrette)</li> <li>Quenelles de brochet sauce crème</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Pastèque</li> </ul> <p>Pain / Brie</p> <p><b>2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade composée (avocat, maïs, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette)</li> <li>Poulet au paprika</li> <li>Purée de légumes</li> <li>Flan au chocolat</li> </ul> <p>Banane Gaufrette</p> <p><b>3</b></p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Boulettes de soja</li> <li>Spaghetti</li> <li>Fromage blanc aux fruits</li> </ul> <p>Abricot Barre de céréales</p> <p><b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts en salade</li> <li>Poisson pané</li> <li>Riz aux courgettes</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul> <p>Pain / Miel</p> <p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alouette de bœuf à l'échalote</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Gouda</li> <li>Melon jaune</li> </ul> <p>Pain / Chanteneige</p> <p><b>8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Esaü (lentilles, oignons, carottes, poireaux, vinaigrette)</li> <li>Haut de poulet grillé aux herbes</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Pêche</li> </ul> <p>Pain Barre de chocolat</p> <p><b>9</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves râpées sauce ciboulette</li> <li>Colin sauce citron</li> <li>Riz</li> <li>Salade de fruits</li> </ul> <p>Chausson aux pommes</p> <p><b>10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis parmentier</li> <li>Samos</li> <li>Pastèque</li> </ul> <p>Compote Boudoir</p> <p><b>11</b></p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Printanière de légumes</li> <li>Yaourt nature et sucre</li> <li>Marbré au chocolat</li> </ul> <p>Nectarine Barre de céréales</p> <p><b>12</b></p>
<p>JOUR FÉRIÉ ASSOMPTION</p> <p><b>15</b></p>	<p>Pain aux céréales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade fantaisie (salade verte, carottes, croûtons en dés)</li> <li>Ravioli ricotta épinards</li> <li>Yaourt brassé</li> </ul> <p>Beignet au chocolat</p> <p><b>16</b></p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Gratin de brocolis</li> <li>Salade de fruits</li> <li>Marbré au chocolat</li> </ul> <p>Abricot Madeleine</p> <p><b>17</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade parmentière</li> <li>Paupiettes de veau sauce forestière</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Tarte aux pommes</li> </ul> <p>Pain / Babybel</p> <p><b>18</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson sauce meunière (lieu)</li> <li>Riz basmati</li> <li>Emmental</li> <li>Pastèque</li> </ul> <p>Compote Petit beurre</p> <p><b>19</b></p>
<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate BIO mozzarella au basilic</li> <li>Œuf dur purée d'épinards</li> <li>Flan au caramel</li> </ul> <p>Barre de céréales Pastèque</p> <p><b>22</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de bœuf froid</li> <li>Torsades au beurre</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Nectarine</li> </ul> <p>Compote Sablé breton</p> <p><b>23</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Tomme blanche</li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul> <p>Prune Quatre-quarts</p> <p><b>24</b></p>	<p>100 % BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Spaghetti à la bolognaise</li> <li>Carré frais</li> <li>Melon</li> </ul> <p>Pain Barre de chocolat</p> <p><b>25</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colin d'Alaska au fumet de poisson</li> <li>Purée de pommes de terre à la courgette</li> <li>Gouda</li> <li>Pêche plate</li> </ul> <p>Chausson aux pommes</p> <p><b>26</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves</li> <li>Filet de poisson pané</li> <li>Petits pois carottes</li> <li>Laitage brassé aux fruits rouges</li> </ul> <p>Pain Barre de chocolat</p> <p><b>29</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de bœuf mironton</li> <li>Jardinière de légumes BIO et de pommes de terre</li> <li>Saint-Paulin</li> </ul> <p>Nectarine / Biscuit</p> <p><b>30</b></p>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte au fromage</li> <li>Haricots verts BIO persillés</li> <li>Mimolette</li> <li>Pastèque</li> </ul> <p>Pain au chocolat</p> <p><b>31</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agriculture biologique</li> <li>Produit de saison</li> <li>Menu végétarien</li> <li>Viande française</li> <li>Label rouge</li> <li>Pêche responsable</li> <li>Volaille certifiée</li> </ul> <p>Goûter accueil périscolaire</p>	<p>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.).</p> <p>2014 CSR Rating ecoVadis</p> <p>Scolarest</p>

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.