

Menu de la cantine

Semaine 33

Du 11 au 15 août 2025



LUNDI 11

Déjeuner

Salade niçoise (vinaigrette au basilic)
Poisson pané
■ Purée d'épinards
Tarte croisillons aux abricots

Coûter

Pain
Croc' lait



MARDI 12

Déjeuner

Repas froid
Centres de loisirs en pique-nique

Menu végétarien

MERCREDI 13

Déjeuner

Pizza au fromage
■ Gratin de brocolis
Salade de fruits

Coûter

Beignet au chocolat
■ Brunion
Madeleine



Pain aux céréales

JEUDI 14

Déjeuner

Carottes râpées
Croc' fromage
Haricots blancs sauce tomate
■ Pêche

Coûter

Compote à la pêche
Petit-beurre

VENDREDI 15

Féérié



■ 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.