

# Menu de la cantine

## Semaine 49

Du 2 au 6 décembre 2024



Menu végétarien

### LUNDI 2

#### Déjeuner

Taboulet

■ Omelette au fromage

Petits pois carottes

Entremet vanille

#### Goûter

Poire

Barre de céréale

### MARDI 3

#### Déjeuner

Salade verte croûtons/mozzarella

■ Parmentier de colin

(plat complet)

■ Clémentine

#### Goûter

Pain

Barre de chocolat

### MERCREDI 4

#### Déjeuner

Velouté de potiron

■ Poulet rôti au paprika  
(croc fromage pour  
les pesco-végétariens)

Tian aux poireaux

■ Yaourt

#### Goûter

Banane

■ Moelleux au chocolat

### JEUDI 5

#### Déjeuner

Salade de carottes

Tagliatelles sauce bolognaise  
façon végétal (plat complet)

■ Tarte aux pommes

#### Goûter

Pain

Tome des Pyrénées



### VENDREDI 6

#### Déjeuner

Emincé de boeuf (BIO) sauce mi-  
rondon (boulettes de soja sauce  
cumin pour les pesco-végétarien)

Polenta

Tome grise à la coupe

Pomme royal gala

#### Goûter

Beignet au chocolat



■ 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.