

Menu de la cantine

Semaine 50

Du 9 au 14 décembre 2024



LUNDI 9

Déjeuner

- Pain bio
- Salade fantaisie (salade verte, carottes, croûtons en dés)
- Émincé de dinde sauce basquaise (croc fromage pour les pesco-vegetariens)
- Purée
- Compote de pommes

Coûter

- Pain
- Confiture de fraises (en pot)

MARDI 10

Déjeuner

- Velouté carottes curry
- Rôti de bœuf au jus (omelette pour les pesco-vegetariens)
- Lentilles paysannes (oignons, carottes, poireaux, céleri branche...)
- Yaourt brassé

Coûter

- Brioche au sucre

MERCREDI 11

Déjeuner

- Pain bio
- Boulettes de soja
- Tagliatelles
- Gouda
- Compote de pommes

Coûter

- Banane
- Moelleux au chocolat

JEUDI 12

Déjeuner

- Émince de bœuf (bio) (saucisse végétale pour les pesco-vegetariens)
- Polenta
- Fromage blanc
- Melon canari vert

Coûter

- Pain
- Barre de chocolat

VENDREDI 13

Déjeuner

- Sauté de dinde à la dijonnaise (filet de colin pour les pesco-vegetariens)
- Riz
- Coulommier à la coupe
- Éclair à la vanille

Coûter

- Clémentine
- Moelleux à la fraise



■ Agriculture biologique	■ Label rouge
■ Produit de saison	■ Pêche responsable
■ Plat végétarien	■ Volaille certifiée
■ Viande française	
■ Appellation d'origine contrôlée	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.