

Menu de la cantine

Semaine 51

Du 16 au 20 décembre 2024



LUNDI 16

Déjeuner

- Poulet rôti aux herbes (omelette pour les pesco-vegetariens)
- Blé aux légumes
- Gouda
- Pomme

Coûter

Pain
Chanteneige

MARDI 17

Déjeuner

- Émincé de bœuf (bio) à la provencale (boulettes de soja pour les pesco-vegetariens)
- Printanière de légumes
- Tome grise à la coupe
- Beignet aux pommes

Coûter

Compote pomme/pêche (bio)
Madeleine

MERCREDI 18

Déjeuner

- Houmous
- Nugget's de blé
- Purée (bio) de courgettes
- Salade de fruits

Coûter

Yaourt à boire framboise
Barre de céréales

JEUDI 19

Déjeuner

- Velouté au potiron
- Quenelle de brochet sauce crème
- Riz (bio) pilaf
- Orange

Coûter

Pain
Emmental

Repas de Noël

VENDREDI 20

Déjeuner

- Pain aux céréales
- Pizza des lutins
- Cabillaud sauce Laponie
- Purée à la patate douce de la Mère Noël
- Bûchette au chocolat
- Père Noël / Clémentine (bio)
- Champomy ou jus de pomme

Coûter

Jus d'orange / Petit beurre



	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.