# Menu de la cantine

# Semaine 45

Du 03 au 07 octobre 2025









#### **LUNDI 3**

### Déjeuner

Taboulé Cordon bleu de poulet (bio) (Schnitzel pour les pesco-végétariens) Haricots beurre persillés

Yaourt à la vanille

# Coûter

Pain Chanteneige

#### MARDI 4

# Déjeuner

Salade de lentilles (carottes, poireaux, oignons, sauce vinaigrette)

Paupiette de veau,
sauce colombo
(Croquettes de poisson pour les
pesco-végétariens, citron)
Carottes persillées
Éclair au chocolat
Flan à la vanille (crèche)

# Coûter

Banane / Moelleux au citron

### Menu végéta Pain bio

#### **MERCREDI 5**

### Déjeuner

Salade aux trois fromages
(salade verte, œuf dur,
dés de mimolette, emmental,
mozzarella, vinaigrette
huile d'olive basilic)
Raviolis ricotta-épinards,
sauce napolitaine
Crêpe au sucre

**Coûter** Pomme Marbré



#### **JEUDI 6**

# Déjeuner

Salade verte, croûtons et noix (vinaigrette au paprika) Steak haché, sauce gorgonzola

(Nuggets de blé pour les pesco-végétariens, dosette ketchup)
Gnocchis de pommes de terre

**Coûter** 

Biscuit / Compote

#### **VENDREDI7**

#### Déjeuner

Colin, sauce normande
Pommes vapeur aux herbes
Fromage portion
Salade de fruits

Goûter

Barre chocolatée







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 consutable sur demande dans chaque cantine auprès du responsable de site et / ou auprés de la cuisine centrale.

Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

