

Menu de la cantine

Semaine 46

Du 10 au 14 novembre 2025



Menu végétarien

Pain complet

LUNDI 10

Déjeuner

Salade betteraves maïs
Croc fromage
Poêlée de carottes et pommes de terre
■ Crème dessert chocolat

Goûter

■ Clémentine
Biscuit coco croquant

MARDI 11

Férié

MERCREDI 12

Déjeuner

■ Cordon bleu au poulet
(filet de colin pour les pesco-végétariens, citron)
Semoule (bio) aux petits légumes
Edam
■ Poire

Goûter

Biscuit aux céréales
Yaourt à boire

JEUDI 13

Déjeuner

Velouté de butternut (bio)
Saucisse de toulouse (saucisse végétale pour les pesco-vegetariens, ketchup)
Gratin dauphinois
■ Banane

Goûter

Jus d'orange
Barre céréales

VENDREDI 14

Déjeuner

Macédoine mayonnaise
■ Blanquette de poisson
sauce normande
■ Riz créole
Petit suisse aux fruits

Goûter

Pain
Confiture fraise

■ 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.