

Menu de la cantine

Semaine 47

Du 17 au 21 novembre 2025



LUNDI 17

Déjeuner

Saucisson sec / Beurre
(crêpe au fromage pour
les pesco-végétariens)
Nuggets de blé (ketchup)
■ Petits pois / Carottes au jus
Flan au chocolat

Goûter

Pain
Croc lait

MARDI 18

Déjeuner

■ Hoki sauce dieppoise
Gratin de brocolis et pommes
de terre
Saint-Nectaire
■ Poire

Goûter

Tarte au chocolat

MERCREDI 19

Déjeuner

Betteraves / Maïs
Steack haché sauce crème
(omelette pour les
pesco-végétariens, mayonnaise)
Gnocchis de pommes de terre
■ Tarte aux pommes

Goûter

■ Clémentine
Gâteau marbré

Menu 100 % bio

Pain bio

JEUDI 20

Déjeuner

Émincé de bœuf (bio) miron-ton
(schnitzel (bio) végétal pour les
pesco-végétariens)
■ Spaghettis
■ Camembert
■ Banane

Goûter

Yaourt nature
Biscuit Saint-Michel (bio)

Menu végétarien

VENDREDI 21

Déjeuner

Salade de feta (laitue, feta en
dés, croûtons, maïs, vinaigrette à
l'huile d'olive de carros)
Croc au fromage (ketchup)
Printanière de légumes
■ Yaourt aromatisé

Goûter

■ Pomme Golden
Barre de céréale

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.