

Menu de la cantine

Semaine 49

Du 1 au 5 décembre 2025



Menu végétarien

LUNDI 1^{er}

Déjeuner

Taboulet
■ Omelette
Gratin de choux fleur
Entremet vanille

Goûter

■ Poire
Barre céréales

MARDI 2

Déjeuner

Céleri remoulade
■ Hoki sauce échalote
Purée
Edam
■ Clémentine

Goûter

Briquette de lait
Quatre quart

MERCREDI 3

Déjeuner

Velouté à la carotte/curry
■ Poulet rôti au paprika
(schnitzel bio pour les
pesco-végétariens)
Tian aux poireaux
Riz à la béchamel pour la crèche
■ Yaourt

Goûter

■ Banane
Brownie

JEUDI 4

Déjeuner

Salade verte/croûtons/emmental
à l'huile d'olive de Carros
Spaghetti (bio) sauce bolognaise
(spaghetti bolognaise
façon végétal pour les
pesco-végétariens)
Salade de fruits

Goûter

Pain
Tomme blanche

VENDREDI 5

Déjeuner

Émincé de boeuf sauce courgette
(boulettes de soja pour les
pesco-végétariens)
Polenta
Saint Nectaire
■ Pomme Royal gala

Goûter

Beignet au chocolat

■ 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.