

# Menu de la cantine

## Semaine 32

Du 4 au 8 août 2025



### LUNDI 4

#### Déjeuner

Steack haché bœuf sauce échalote  
(steack végétal pour les pesco-végétariens)

- Pommes duchesse
- Gouda
- Melon

#### Coûter

Pain  
Barre chocolat



Pain bio

### MARDI 5

#### Déjeuner

Repas froid  
Centres de loisirs en pique-nique

### MERCREDI 6

#### Déjeuner

Crêpe emmental  
■ Colin meunière  
Gnocchis pommes de terre  
■ Pastèque

#### Coûter

Pain  
Chanteneige



### JEUDI 7

#### Déjeuner

Salade de tomates à la mozzarella  
(vinaigrette balsamique)  
Croc végétal  
Flageolets au jus  
■ Compote de pêches

#### Coûter

Jus d'oranges  
Madeleine

Menu végétarien

### VENDREDI 8

#### Déjeuner

Quenelles natures sauce béchamel  
Haricots verts persillés  
Coulommiers (fromage à la coupe)  
■ Tarte aux pommes

#### Coûter

■ Nectarine  
BN chocolat



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

**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.