

Menu de la cantine

Semaine 14

Du 31 mars au 4 avril 2025



Pain bio

LUNDI 31

Déjeuner

Salade verte, croûtons/mozzarella,
vinaigrette au citron/persil
Paupiette de saumon sauce aneth
Coquillettes
■ Pomme Royal Gala

Goûter

■ Pain
Samos

Menu 100% bio

Pain bio

MARDI 1^{er}

Déjeuner

■ Schnitzel
■ Haricots verts persillés
■ Edam
■ Orange

Goûter

■ Poire/Banane
Moelleux au chocolat

MERCREDI 2

Déjeuner

Carottes (bio) râpées ciboulette,
vinaigrette au curry
Hamburger végétal
Rostis pommes de terre
■ Flan au caramel

Goûter

Poire
Barre de céréales

Menu végétarien

JEUDI 3

Déjeuner

Potage Dubarry
Omelette nature
Gratin dauphinois
■ Yaourt à la vanille

Goûter

■ Pain
Barre chocolat

Menu à thème :
La Réunion

Pain bio

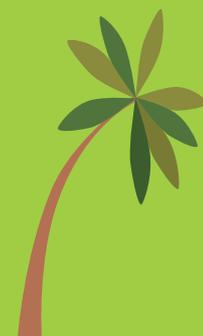
VENDREDI 4

Déjeuner

Laitue, cœur de palmier, ananas,
maïs, thon, vinaigrette au paprika
Rougail de saucisses
(saucisses végétales pour
les pesco-vegetariens)
Riz à la réunionnaise
Tarte à la coco

Goûter

■ Banane/Biscuit coco croquant



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.