

Menu de la cantine

Semaine 6

Du 3 au 7 février 2025



LUNDI 3

Déjeuner

Steack haché sauce crème au roquefort (nuggets de blé végétal pour les pesco-vegetariens)

- Spaghettis fraîches
- Edam
- Orange

Coûter

Croissant

MARDI 4

Déjeuner

Salade paysanne (laitue, dés d'emmental, croûtons, vinaigrette)

Raviolis frais à la viande sauce napolitaine
(Raviolis bio aux légumes pour les pesco-vegetariens)

- Compote de poire

Coûter

Pain
Emmental

MERCREDI 5

Déjeuner

Salade parmentière (pommes de terre, œuf dur, maïs, olives noires, échalottes, persil, mayonnaise)

Quenelles nature à la béchamel
Haricots beurre (bio) à l'échalotte
Petit suisse

Coûter

- Clémentine
- Palmier

JEUDI 6

Déjeuner

Omelette au persil
Poêlée de carottes/
Pommes de terre

- Fromage frais Chanteneige
- Crêpe au sucre

Coûter

Compote
Palet breton

VENDREDI 7

Déjeuner

Velouté à la carotte au curry

- Parmentier de colin d'Alaska (plat complet)
- Banane

Coûter

Yaourt à boire framboise
Petit croquant coco



■ Agriculture biologique	■ Label rouge
■ Produit de saison	■ Pêche responsable
■ Plat végétarien	■ Volaille certifiée
■ Viande française	
Appellation d'origine contrôlée	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.