

Menu de la cantine

Semaine 8

Du 17 au 21 février 2025



LUNDI 17

Déjeuner

■ Poulet

Omelette (pesco-végétarien)
Lentilles au jus
Tomme blanche
Fromage à la coupe
■ Compote de poire

Coûter

Barre pâtissière
Briquette de lait

Menu végétarien

MARDI 18

Déjeuner

Salade de betterave
Hachis parmentier végétal
■ Camembert
Entremet chocolat/noisette

Coûter

■ Banane
Madeleine

MERCREDI 19

Déjeuner

Pizza

■ Hoki sauce safranée
■ Haricots beurre à l'échalotte
■ Flan caramel

Coûter

Pain
Confiture

JEUDI 20

Déjeuner

Velouté de potiron
Crêpe au fromage
Frites
■ Yaourt velouté

Coûter

Pain au lait
Barre au chocolat

L'hiver sur la banquise

VENDREDI 21

Déjeuner

Blanquette de saumon
du Groenland
■ Riz pilaf
Fromage blanc
Tarte à la noix de coco

Coûter

Jus de pomme
Biscuits aux céréales



■ 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.