

Menu de la cantine

Semaine 9

Du 24 au 28 février 2025



Menu végétarien

LUNDI 24

Déjeuner

Nuggets de blé
Printanière de légumes
au jus
■ Edam
■ Pomme

Goûter

Pain
Barre chocolat

MARDI 25

Déjeuner

Potage Dubarry
Hoki sauce normande
Pommes vapeur aux herbes
(beurre, persil et échalottes)
■ Yaourt aromatisé

Goûter

Tarte aux pommes

Menu 100 % bio
Pain bio

MERCREDI 26

Déjeuner

■ Carottes râpées
Poulet rôti au jus
■ Omelette au fromage
■ Riz créole
■ Crème caramel

Goûter

Pain
Carré frais

JEUDI 27

Déjeuner

Émincé de porc sauce curry
Cordon bleu végétal
pour les pesco-végétariens
■ Spaghettis aux légumes
Saint-Nectaire
■ Banane

Goûter

Barre pâtissière
Jus de pomme

VENDREDI 28

Déjeuner

Rôti de dinde à la dijonnaise
Poisson pané citron
pour les pesco-végétariens
Carottes (bio) persillées
Fromage à la coupe (Coulommiers)
Tarte aux pommes

Goûter

Orange
■ Moelleux citron



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