

Menu de la cantine

Semaine 2

Du 6 au 10 janvier 2025



LUNDI 6

Déjeuner

Salade verte
aux noix/Mozzarella
■ Hachis parmentier bœuf
(hachis parmentier végétal
pour les pesco-végétariens
■ Clémentine

Coûter

Pain
Barre de chocolat

■ Menu végétarien

MARDI 7

Déjeuner

Boulettes de soja sauce cumin
Semoule couscous (bio)
et légumes
Babybel
Ananas au sirop

Coûter

Brioche au sucre

MERCREDI 8

Déjeuner

Pâté en croûte/Cornichons
(terrines de poissons
pour les pesco-végétariens)
■ Saumon sauce crème à l'aneth
■ Carottes persillées
Yaourt aux fruits

Coûter

Pain
Emmental

JEUDI 9

Déjeuner

■ Cordon bleu végétal
Riz aux courgettes
Tome blanche
■ Banane

Coûter

Compote
BN aux chocolats

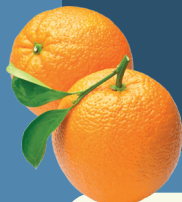
VENDREDI 10

Déjeuner

Colin sauce provençale
■ Gnocchis à la romaine
Croc au lait
Galette des rois

Coûter

■ Poire
Moelleux fourré au citron



■ 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.