

# Menu de la cantine

## Semaine 3

Du 13 au 17 janvier 2025



Menu végétarien

### LUNDI 13

#### Déjeuner

Œuf dur mayonnaise  
Tagliatelles fraîches  
Sauce crème aux artichauts  
■ Orange

#### Coûter

Pain/Tome noire

### MARDI 14

#### Déjeuner

■ Blanquette de colin  
■ Riz créole  
Gouda  
■ Poire

#### Coûter

Pain au lait/Barre chocolat

### MERCREDI 15

#### Déjeuner

Potage cultivateur  
Nugget's végétal  
Coquillettes fraîches (bio)  
aux légumes  
Yaourt

#### Coûter

■ Pomme golden/Madeleine

### JEUDI 16

#### Déjeuner

Salade de lentilles  
Quenelles nature sauce aurore  
■ Haricots verts persillés  
Flan à la vanille

#### Coûter

■ Poire/Moelleux au citron

Repas américain

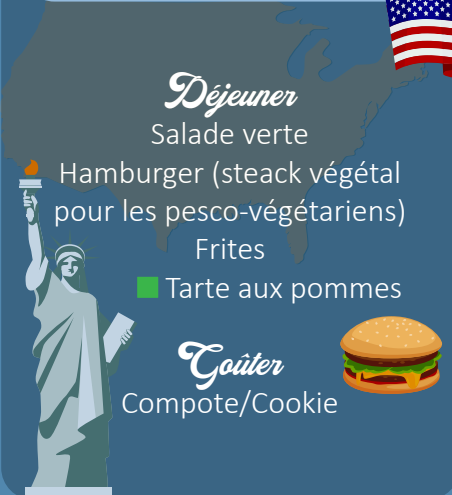
### VENDREDI 17

#### Déjeuner

Salade verte  
Hamburger (steack végétal  
pour les pesco-végétariens)  
Frites  
■ Tarte aux pommes

#### Coûter

Compote/Cookie



- |                                 |                                      |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| ■ Agriculture biologique        | ■ Label rouge                        |
| ■ Produit de saison             | ■ Pêche responsable                  |
| ■ Plat végétarien               | ■ Volaille certifiée                 |
| ■ Viande française              |                                      |
| Appellation d'origine contrôlée | <i>Coûter</i> : 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.

