

Menu de la cantine



Semaine 5

Du 27 au 31 janvier 2025



LUNDI 27

Déjeuner

Sauté de porc
Sauce charcutière
(Saucisse végétale pour les pesco-végétariens)
Flageolets au jus
■ Babybel
■ Clémentine

Coûter

Beignet au chocolat

■ Menu végétarien

MARDI 28

Déjeuner

Soupe de légumes avec emmental râpé
Boulettes de soja au paprika
Galettes de pommes de terre
■ Pomme bicolore

Coûter

Pain
Barre chocolat

MERCREDI 29

Déjeuner

■ Lieu sauce crevette
■ Tian aux courgettes
Fromage à la coupe (chèvre)
Salade de fruits

Coûter

Yaourt à boire fraise
Moelleux au chocolat

Pain bio

JEUDI 30

Déjeuner

■ Haut de cuisse de poulet
(Omelette pour les pesco-végétariens)
■ Tortis fraîches
■ Edam
■ Compote de pommes

Coûter

Pain
Confiture (pot)

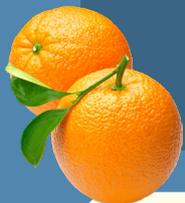
VENDREDI 31

Déjeuner

Betteraves/Maïs sauce vinaigrette
Poisson pané citron
Brocolis (bio) et pommes de terre en gratin
Yaourt velouté aux fruits

Coûter

■ Banane
Galettes bretonne



■ 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.