

Menu de la cantine

Semaine 30

Du 21 au 25 juillet 2025



LUNDI 21

Déjeuner

- Duo soja/carottes râpées
- Saucisses de Toulouse (saucisses végétales pour les pesco-végétariens)
- Frites
- Prune

Goûter

Pain
Vache qui rit



Menu végétarien

MARDI 22

Déjeuner

- Salade de pâtes torsade, tomates, œufs durs, olives, cheddar en dés, poivrons, échalotes, vinaigrette)
- Omelette
 - Petits pois
 - Yaourt nature

Goûter

■ Jus d'orange
Madeleine

MERCREDI 23

Déjeuner

- Poisson pané (citron)
- Haricots verts persillés
 - Tome grise à la coupe
 - Petit suisse

Goûter

■ Banane
Barre pâtissière



JEUDI 24

Déjeuner

- Taboulé
- Poulet aux herbes
(burger végétal sauce échalote pour les pesco-végétariens)
- Gratin de brocolis
 - Salade de fruits

Goûter

Pain
Chanteneige

VENDREDI 25

Déjeuner

- Salade verte, feta, croûtons, noix (vinaigrette au miel)
- Parmentier de colin d'Alaska (plat complet)
 - Nectarine

Goûter

Tarte aux pommes



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

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.