

Menu de la cantine

Semaine 31

Du 28 juillet au 1^{er} août 2025



LUNDI 28

Déjeuner

Salade verte feta
■ Paupiettes de veau
sauce diable (nuggets de blé pour
les pesco-végétariens)
Pommes duchesse
■ Brugnion

Goûter

Tarte aux pommes



MARDI 29

Déjeuner

Taboulé
Burger végétal
Cottes de blettes en gratin
■ Pastèque

Goûter

Pain
Croc lait

MERCREDI 30

Déjeuner

Salade composée (olives noires,
maïs, tomates, mozzarella, basilic,
vinaigrette)
■ Poulet au paprika
(omelette pour les
pesco-végétariens)
■ Farfalles multicolores
■ Yaourt nature

Goûter

■ Banane
Gaufrette chocolat



Menu végétarien

JEUDI 31

Déjeuner

Melon
Boulettes de soja au cumin
■ Semoule couscous
Fromage blanc aux fruits

Goûter

■ Nectarine
Barre céréale

VENDREDI 1

Déjeuner

Croquettes de poisson
■ Riz aux légumes
Bûche de chèvre à la coupe
Yaourt aromatisé

Goûter

Pêche blanche
Moelleux fourré abricot



■ 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.