

Menu de la cantine

Semaine 23

Du 2 au 6 juin 2025



LUNDI 2

Déjeuner

Croc au fromage
Haricots verts (bio) persillés
Babybel
■ Melon

Goûter

Yaourt à boire à la fraise
Biscuit céréales

MARDI 3

Déjeuner

Betteraves/mimosa
■ Fricassé de poulet basquaise
(steak burger végétal
sauce basquaise pour
les pesco-végétariens)
Frites (ketchup)
■ Entremet vanille

Goûter

Pain
Croc lait

Menu végétarien

MERCREDI 4

Déjeuner

Pain bio
Saucisse végétale
Purée
■ Gouda
Salade de fruits

Goûter

Roulé à la fraise
Jus d'orange

JEUDI 5

Déjeuner

Pain bio
Haut de cuisse de poulet rôti
(cordon bleu végétal bio pour les
pesco-végétariens)
Tagliatelles fraîches
Bûche de chèvre (à la coupe)
■ Abricot

Goûter

Compote
BN au chocolat

VENDREDI 6

Déjeuner

Pain au sésame
Salade de concombre à la crème
■ Blanquette de colin
Printanière de légumes
■ Yaourt

Goûter

Pain au lait
Barre chocolat



■ 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.

