

# 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

Pain au sésame  
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

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

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.