

Menu de la cantine

Semaine 24

Du 9 au 13 juin 2025



LUNDI 9

Férié

MARDI 10

Déjeuner

Pain bio

Cordon bleu

■ (cordon bleu végétal pour les pesco-végétariens)

■ Pâtes tricolores au beurre

■ Gouda

■ Banane

Goûter

Jus d'orange

Biscuit céréales

MERCREDI 11

Déjeuner

Salade composée (fusilli, maïs, tomates, radis, œuf dur, persil, échalotes, olives noires, vinaigrette)

Pizza

Prune

■ Yaourt sucré

Goûter

Pain au chocolat

JEUDI 12

Déjeuner

■ Émincé de dinde au curry (poisson pané citron pour les pesco-végétariens)

■ Julienne de légumes

Coulommier à la coupe

■ Compote de poire

Goûter

Pain

Barre chocolat

Menu végétarien

VENDREDI 13

Déjeuner

Pain bio

Salade de tomates, œuf dur, vinaigrette au basilic

Gratin de macaronis à la crème de ciboulette, cheddar râpé

Pêche

Goûter

Compote (pomme/banane)

Galette bretonne



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.