

Menu de la cantine



Semaine 26

Du 23 au 27 juin 2025



LUNDI 23

Déjeuner

Saucisses de volaille (cordon bleu végétal pour les pesco-végétariens)

■ Purée

Croc au lait

Salade de fruits

Goûter

Barre céréale

Yaourt à boire fraise

Pain bio

MARDI 24

Déjeuner

Paupiette de veau sce forestière (steack végétal pour les pesco-végétariens)

Tagliatelles fraîches

aux courgettes

Bûche de chèvre à la coupe

■ Abricot

Goûter

Pain

Barre chocolat

MERCREDI 25

Déjeuner

Salade parmentière (pommes de terre, cornichons, œuf dur, maïs, olives noires, échalottes, persil, mayonnaise)

■ Poulet rôti (croc au fromage pour les pesco-végétariens)

■ Brocolis en gratin

■ Fraise

Goûter

Pain

Gouda

Menu végétarien

JEUDI 26

Déjeuner

Nuggets de blé
Printanière de légumes

■ Gouda

Tarte au chocolat

Goûter

Orange

Sablé

VENDREDI 27

Déjeuner

■ Melon

■ Colin sauce curry

Riz pilaf

Crème dessert au caramel

Goûter

Jus de pomme

BN



■ 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.