

Menu de la cantine

Semaine 27

Du 30 juin au 4 juillet 2025



Animation Pan bagnat

Menu végétarien

LUNDI 30

Déjeuner

Pan bagnat
Chips
Edam
■ Tarte aux pommes

Goûter

Pain au chocolat



MARDI 1

Déjeuner

Salade de betteraves/maïs
(vinaigrette persil échalotes)
Jambon blanc /cornichons
(œuf dur mayonnaise pour les
pesco-végétariens)
Macaronis
(coquillettes pour la crèche)
■ Entremet vanille

Goûter

■ Brugnons
Madeleine

100% bio
Pain bio

MERCREDI 2

Déjeuner

■ Cordon bleu
(cordon bleu végétal
pour les pesco-végétariens)
■ Purée d'épinards
■ Edam
■ Compote pêche

Goûter

Yaourt à boire
Barre céréales

Pain bio

JEUDI 3

Déjeuner

Salade verte à la feta
vinaigrette balsamique
■ Émincé de poulet basquaise
(boulettes de soja
pour les pesco-végétariens)
Pommes de terre rissolées
aux herbes
Pastèque

Goûter

Pain/Samos

VENDREDI 4

Déjeuner

Tomates (bio) mozzarella, œuf
en quartier, vinaigrette au basilic
Raviolis aux fromages
sauce provençale
Tarte à la noix de coco

Goûter

■ Pêche
Quatre-quarts



■ 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.