

Menu de la cantine

Semaine 19

Du 5 au 9 mai 2025



Menu végétarien

LUNDI 5

Déjeuner

Croc végétal
Carottes (bio)
et pommes de terre
Coulommier (à la coupe)
■ Compote de pommes

Goûter

Pain
Confiture

Pain bio

MARDI 6

Déjeuner

Salade verte feta et croûtons,
vinaigrette au paprika
Boulettes de bœuf au curry
(boulettes de soja pour les
pesco-végétariens)
Pommes boulangères
■ Fraise

Goûter

Pain au lait
Gouda

MERCREDI 7

Déjeuner

Salade montagnarde
(salade verte, cube d'emmental,
pommes de terre cube, saucisses
végétales, vinaigrette à la crème)
Nuggets végétaux
■ Haricots verts persillés
Genoise roulée à la fraise

Goûter

Yaourt à boire (fraise)
Barre pâtissière

JEUDI 8

Férié

VENDREDI 9

Déjeuner

■ Colin à la crème d'aneth
Riz pilaf
■ Babybel
Ananas au sirop

Goûter

■ Banane
Barre céréale



- 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.