

Menu de la cantine



Semaine 22



Du 26 au 30 mai 2025

LUNDI 26

Déjeuner

Salade verte, feta, vinaigrette,
persil, échalotes
Raviolis frais à la viande de bœuf
sauce napolitaine
Raviolis (bio) aux légumes
pour les pesco-végétariens
■ Compote de pêche

Goûter

Brioche au sucre

Menu végétarien

MARDI 27

Déjeuner

Pané végétal
Chou-fleur en gratin
Fraises

Goûter

Pain au lait
Confiture à la fraise (pot)

Menu végétarien

MERCREDI 28

Déjeuner

Pain bio
Taboulet
Hoki sauce provençale
Petits pois carottes persillées
Flan au caramel

Goûter

Jus d'orange
Madeleine

JEUDI 29

Férié

VENDREDI 30

Jour de pont



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.