

# Menu de la cantine

## Semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025



### LUNDI 10

#### Déjeuner

- Saucisses de volaille (saucisses végétales pour les pesco-vegetariens)
- Lentilles
- Edam
- Orange

#### Coûter

- Barre pâtissière
- Jus de pomme

Menu 100 % bio  
Pain bio

### MARDI 11

#### Déjeuner

- Poulet rôti (cordon bleu végétal pour les pesco-vegetariens)
- Gratin de brocolis
- Chanteneige
- Compote de pommes

#### Coûter

- Pain
- Samos

### MERCREDI 12

#### Déjeuner

- Artichauts à la ciboulette
- Mijoté de bœuf (bio) aux champignons (filet de hoki pour les pesco-végétariens)
- Fusillis
- Flan au caramel

#### Coûter

- Banane
- Madeleine

### JEUDI 13

#### Déjeuner

- Salade parmentière (pommes de terre cube, dés de fromage, maïs, cornichons, olives noires, persil, échalottes, vinaigrette)
- Cabillaud sauce citron
- Haricots verts
- Éclair au chocolat

#### Coûter

- Compote de pêches (bio)
- BN au chocolat

Menu végétarien

### VENDREDI 14

#### Déjeuner

- Œuf dur sauce Mornay
- Spaghettis fraîches au beurre
- Tome blanche (fromage à la coupe)
- Crème dessert au chocolat

#### Coûter

- Pain au lait
- Barre chocolat



- Agriculture biologique
  - Produit de saison
  - Plat végétarien
  - Viande française
  - Appellation d'origine contrôlée
  - Label rouge
  - Pêche responsable
  - Volaille certifiée
- Coûter** : 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.

