

Menu de la cantine

Semaine 10

Du 3 au 7 mars 2025



Pain bio

LUNDI 3

Déjeuner

Pizza
Omelette
Poêlée de carottes
Pommes de terre persillées
Pomme golden

Coûter

Barre pâtisnière
Orange

Pain aux noix

MARDI 4

Déjeuner

Salade paysanne (salade cœur de laitue, dés d'emmental, croûtons, vinaigrette balsamique)
Ravioli ricotta épinards sauce roquefort
Compote de fruits

Coûter

Pain
Carré frais

MERCREDI 5

Déjeuner

Salade de betteraves (ail, cumin, échalottes, persil, œuf, vinaigrette)
Tagliatelles fraîches (bio) sauce aux champignons
Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Coûter

Salade de fruits
Moelleux au chocolat

Menu végétarien

JEUDI 6

Déjeuner

Velouté poireaux et pommes de terre
Crêpe au fromage
■ Poêlée de légumes
Ananas au sirop

Coûter

Briquette de lait au chocolat
Galette bretonne

VENDREDI 7

Déjeuner

Boulettes d'agneau au curry (boulettes de soja pour les pesco-vegetariens)
Semoule couscous(bio)/légumes
Coulommiers (fromage à la coupe)

Coûter

■ Banane
Beignet au chocolat



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