

Menu de la cantine

Semaine 41

Du 6 au 10 octobre 2025



LUNDI 6

Déjeuner

Saucisse de Francfort
(saucisse végétale pour les pesco-végétariens)
Lentilles au jus
Coulommier à la coupe
■ Raisin blanc

Coûter

Pain
Gouda

MARDI 7

Déjeuner

■ Blanquette de dinde/Cordon bleu (omelette pour les pesco-végétariens)
Riz aux courgettes (bio)
Emmental
■ Pomme rouge

Coûter

Compote
Biscuit coco croquant

MERCREDI 8

Déjeuner

Pizza
Roasbeef / Rôti de dinde
(croc fromage pour les pesco-végétariens)
Gnocchis à la romaine
Fromage blanc (bio) au coulis de fruits rouges

Coûter

■ Poire
BN au chocolat

Menu végétarien

JEUDI 9

Déjeuner

Crêpe au fromage
Nuggets de blé sauce ketchup
■ Carottes (bio) persillées
Tarte aux pommes

Coûter

Yaourt à boire
■ Madeleine

VENDREDI 10

Déjeuner

Tajine de colin
Semoule couscous aux légumes
Croc lait
■ Poire

Coûter

Pain
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.