

# Menu de la cantine

## Semaine 42

Du 13 au 17 octobre 2025



### LUNDI 13

#### Déjeuner

Céleri remoulade  
Steack haché **sauce à l'échalote**  
(burger pois blé végétal pour les  
pesco-végétariens)  
Pommes sautées  
■ Yaourt à la vanille

#### Goûter

■ Pomme  
Gâteau roulé à la fraise

Pain bio

### MARDI 14

#### Déjeuner

■ Colin **sauce normande**  
Purée de potiron  
Croc lait  
Éclair au chocolat  
(compote pour la crêche)

#### Goûter

■ Raisin noir  
Moelleux au citron



### MERCREDI 15

#### Déjeuner

■ Rôti de dinde au **curry**  
(falafels pour  
les pesco-végétariens)  
Choux fleur en gratin  
■ Chanteneige  
■ Poire

#### Goûter

Pain au lait  
Barre chocolat



### JEUDI 16

#### Déjeuner

Carottes rapées (bio), vinaigrette  
à l'échalote)  
■ Poulet au **paprika** (poisson  
pané pour les pesco-végétariens)  
Gratin dauphinois  
Fromage blanc  
au coulis de fruits rouges

#### Goûter

■ Banane  
Barre céréale

Menu végétarien

### VENDREDI 17

#### Déjeuner

Tomates (bio), betteraves, œufs,  
sauce vinaigrette au parfum de  
la toscane (huile olive, persil,  
échalotes, jus et zeste de citron)  
Raviolis aux quatre fromages  
**sauce aux noix**  
Tarte abricot

#### Goûter

Compote  
Madeleine

*Semaine du goût*  
*À la découverte*  
*de nouvelles saveurs*



Agriculture biologique	Label rouge
Produit de saison	Pêche responsable
Plat végétarien	Volaille certifiée
Viande française	
Appellation d'origine contrôlée	<b>Goûter</b> : 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.