

Menu de la cantine

Semaine 43

Du 20 au 24 octobre 2025



LUNDI 20

Déjeuner

Salade parmentière (pommes de terre, maïs, tomates, cornichons, persil, échalotes, vinaigrette)
Émincé de dinde aux herbes (cordon bleu végétal pour les pesco-végétariens)

Petits pois carottes

■ Fromage blanc sucré

Goûter

■ Orange

Marbre chocolat

MARDI 21

Déjeuner

Cabillaud sauce aux fruits de mer
Paëlla à la pomme de terre

■ Mini babybel
Éclair au chocolat

Goûter

■ Banane

Moelleux au citron

MERCREDI 22

Menu végétarien

Pain bio

Déjeuner

Salade de betteraves et œufs durs
Raviolis au fromage sauce Napolitaine
■ Pommes au four

Goûter

Pain
Confiture

JEUDI 23

Déjeuner

■ Saucisses de volaille (saucisses végétales pour les pesco-végétariens)
Pommes duchesse
Edam

■ Compote de pommes

Goûter

Jus d'orange
Barre de céréales

Menu Coco Disney

VENDREDI 24

Déjeuner

Salade mexicain de Miguel Rivera (salade verte, avocat, poivrons rouge, haricots rouge, oignons rouge, maïs, sauce paprika)

Tortillas d'Imelada Rivera (émincé de poulet au curry et égréné végétal pour les pesco-végétariens)

Riz créole d'Ernesto de la Cruz

Tarte au chocolat/coco râpée d'Hector Rivera

Goûter

Raisin blanc - Boudoirs

■ 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.