

Menu de la cantine

Semaine 14

Du 30 mars au 3 avril 2026



LUNDI 30

Déjeuner

Poulet rôti (omelette végétale pour les pesco-végétariens)
Purée de pommes de terre
Vache qui rit
■ Pomme Royal Gala

Goûter

Pain
Samos

Menu 100% bio

Pain bio

MARDI 31

Déjeuner

■ Cordon bleu (nuggets de blé pour les pesco-végétariens)
■ Haricots verts persillés
■ Gouda
■ Orange

Goûter

Poire
Moelleux au chocolat

MERCREDI 1^{er}

Déjeuner

Carottes (bio) râpées ciboulette, vinaigrette au curry
■ Colin Alaska sauce crevette
Petits pois aux aromates
■ Flan au caramel

Goûter

Yaourt à boire
Barre céréale

JEUDI 2

Déjeuner

Velouté de carottes et navets
Steack végétal sauce échalote
Riz (bio) pilaf
■ Yaourt velouté

Goûter

Pain
Barre chocolat

VENDREDI 3

Déjeuner

■ Hoki au citron
■ Gratin de chou-fleur
Saint-Nectaire
Éclair à la vanille

Goûter

Banane
Petit croquant

Menu végétarien

■ 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.