

Menu de la cantine

Semaine 15

Du 6 au 10 avril 2026



LUNDI 6

Férié

Menu végétarien

Pain complet

MARDI 7

Déjeuner

Croc fromage
Pommes noisettes

- Gouda
- Poire

Coûter

Barre aux céréales
Jus de pomme

MERCREDI 8

Déjeuner

Salade verte (emmental en dés,
maïs, ciboulette et vinaigrette au
citron)

Émince de poulet (galette de
lentilles pour les pesco-végétariens)

- Purée d'épinards

Tarte aux pommes
(yaourt à la vanille pour la crèche)

Coûter

Pain
Chanteneige

JEUDI 9

Déjeuner

Blanquette de colin
Coquillettes
■ Babybel
Salade de fruits

Coûter

Quatre-quarts
Compote

VENDREDI 10

Déjeuner

Poisson pané, citron
Gratin brocolis, pommes de terre
Tomme blanche
■ Banane

Coûter

Brioche au sucre



■ 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.