

Menu de la cantine

Semaine 17

Du 20 au 24 avril 2026



LUNDI 20

Déjeuner

Poisson pané, citron
Coquillettes au beurre
Babybel bio

Coûter

■ Banane
Pain au chocolat



MARDI 21

Déjeuner

Boulettes de soja façon tajine
Semoule couscous (bio)
Gouda bio
Salade de fruits

Coûter

Compote
Quatre-quart

Menu végétarien

MERCREDI 22

Déjeuner

Carottes râpées
Croquettes de poisson citron
■ Purée
Melon jaune

Coûter

Pain
Fromage fondu



JEUDI 23

Déjeuner

Taboulé
Filet de hocki sauce curry
Riz (bio) coloré
Tarte croissant abricot (fruit frais pour la crèche)

Coûter

Pain
Samos

Menu petits plaisirs

VENDREDI 24

Déjeuner

Hamburger (steak végétal pour les pesco-végétariens)
Burger au jus pour la crèche
Frites au four (pommes noisette pour la crèche)
■ Vache qui rit
Barre, crème anglaise (fruit frais pour la crèche)

Coûter

Pomme
Galette bretonne



■ 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.