

Menu de la cantine

Semaine 18

Du 27 avril au 1^{er} mai 2026



LUNDI 27

Déjeuner

Saucisse de volaille
(nuggets de blé
pour les pesco-végétariens)

Pommes noisette

■ Edam

Melon canari

Goûter

Yaourt à boire
Moelleux au chocolat



Menu végétarien

MARDI 28

Déjeuner

Salade verte aux croûtons,
emmental vinaigrette
à l'échalote

Poisson pané citron

Haricots verts (bio) persillés

Tarte aux pommes (compote de
pomme pour la crêche)

Goûter

Pain
Samos

MERCREDI 29

Déjeuner

Steak haché sauce diable (steak
haché végétal pour les pesco-végé-
tariens)

Coquillettes au beurre

■ Gouda

■ Banane

Goûter

Pain
Confiture



JEUDI 30

Déjeuner

Ragoût de poisson à la lilloise

Riz créole de Camargue

■ Chanteneige

Crème caramel

Goûter

Poire
Madeleine

VENDREDI 1^{er}

Férié

■ 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.