

Menu de la cantine

Semaine 6

Du 2 au 6 février 2026



LUNDI 2

Déjeuner

Steak haché sauce crème au bleu
(steak végétal
pour les pesco-végétariens)

■ Coquillettes

Saint-Nectaire

■ Orange

Goûter

Marbré au chocolat

Yaourt nature (sucre dose)

MARDI 3

Déjeuner

Salade paysanne (laitue, dés
d'emmental, œuf dur, croûtons,
vinaigrette, échalotes)

Raviolis ricotta épinards

sauce napolitaine

■ Flan caramel

Goûter

Pain

Emmental

Menu végétarien

MERCREDI 4

Déjeuner

Salade parmentière (pommes de
terre, maïs, olives noires,
échalotes, persil, mayonnaise)

Omelette au persil frais

■ Haricots verts à l'échalote

Petit suisse

Goûter

■ Clémentine

Biscuit fourré chocolat

JEUDI 5

Déjeuner

Nuggets de blé
Purée de brocolis

■ Edam

Crêpe au sucre

Goûter

Compote

Biscuit aux céréales

VENDREDI 6

Déjeuner

Velouté de carotte au curry
(carottes, mélange de légumes,
curry)

■ Parmentier de colin d'Alaska
(plat complet)

■ Banane

Goûter

Biscuit coco croquant

Petit suisse nature (sucre dose)

■ 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.