

Menu de la cantine

Semaine 7

Du 9 au 13 février 2026



Menu végétarien

LUNDI 9

Déjeuner

Burger pois blé sauce échalote
Printanière de légumes au jus
■ Babybel
Tarte au chocolat à la coco
■ (pomme pour la crèche)

Goûter

Pain
Barre chocolat



Menu à thème
Espagne

MARDI 10

Déjeuner

Soupe du soleil aux légumes et croûtons (mélange de légumes, tomates pelées, poivrons rouges...)
Hoki sauce paëlla
Riz façon paëlla
■ Flan vanille



Goûter

Tarte aux pommes



Pain bio

MERCREDI 11

Déjeuner

Pané végétal
Carottes (bio) persillées
Chanteneige
Yaourt aromatisé

Goûter

■ Orange
Moelleux citron



JEUDI 12

Déjeuner

Émince de porc sauce curry (galette au tofu pour les pesco-végétariens)
■ Gratin de chou-fleur
Saint-Nectaire
■ Banane

Goûter

Barre pâtissière
■ Clémentine



VENDREDI 13

Déjeuner

■ Carottes râpées, vinaigrette, persil, échalotes
Raviolis au bœuf (raviolis aux légumes pour les pesco-végétariens)
■ Pomme red

Goûter

Pain
Chanteneige



- 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.