

Menu de la cantine

Semaine 8

Du 16 au 20 février 2026



LUNDI 16

Déjeuner

Salade montagnarde vinaigrette, vinaigre de cidre
Poulet aux herbes (omelette pour les pesco-végétariens)
Purée d'épinards
■ Poire

Goûter

Marbré chocolat
Briquette de lait nature



Menu végétarien

JEUDI 19

Déjeuner

Velouté de haricots verts (haricots verts, mélange de légumes)
Lentilles façon bolognaise tofu (bio)
■ Spaghetti
Fromage blanc (bio) crème de marron

Goûter

■ Orange
Petit beurre



MARDI 17

Déjeuner

Salade verte
Tortillas, égrené végétal au curry
■ Riz
Entremet chocolat

Goûter

■ Banane
Madeleine

VENDREDI 20

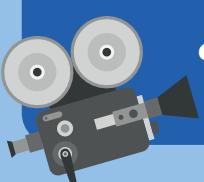
Déjeuner

Salade verte à l'indienne de la réalisatrice Morgane (salade verte, ananas, échalotes, amande, vinaigrette paprika)
Émince de bœuf Madras (poisson Madras pour les pesco-végétariens) de l'actrice Mélanie
Riz (bio) à l'indienne de la metteur en scène Catherine
Salade de fruits de la caméraman Marie-Jo



Goûter

Pain au chocolat



- 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.