

# Menu de la cantine

## Semaine 3

Du 12 au 16 janvier 2026



Menu végétarien

### LUNDI 12

#### Déjeuner

Salade betteraves/thon  
sauce vinaigrette  
Linguine sauce crème  
aux artichauts  
■ Orange



#### Gouter

Pain  
Gouda

### JEUDI 15

#### Déjeuner

Potage cultivateur  
(mélange de légumes)  
Quenelle nature sauce aurore  
■ Haricots verts persillés  
Flan vanille au caramel



#### Gouter

■ Clémentine  
Yaourt à boire fraise

Menu à thème asiatique

### VENDREDI 16



#### Déjeuner

Porc au caramel à la  
vietnamienne (boulettes de  
soja sauce caramel pour  
les pesco-végétariens)  
Nouilles chinoises aux légumes  
■ Fromage blanc  
Salade de fruits mangue ananas



#### Gouter

Compote pomme abricot  
Biscuit galette



- Agriculture biologique
- Produit de saison
- Plat végétarien
- Viande française
- Appellation d'origine contrôlée

- Label rouge
- Pêche responsable
- Volaille certifiée

**Gouter** : 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.