

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

Goûter

Pain
Gouda



MARDI 13

Déjeuner

■ Blanquette de colin
Pommes noisettes
■ Camembert portion
■ Clémentine

Goûter

Pain au lait
Barre chocolat

MERCREDI 14

Déjeuner

Salade de lentilles
Steak haché à l'échalote
(Nuggets végétal
pour les pesco-végétariens)
Ratatouille
■ Yaourt

Goûter

■ Pomme golden
Madeleine



JEUDI 15

Déjeuner

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

Goûter

■ 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

Goûter

Compote pomme abricot
Biscuit galette



■ 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.