

# Menu de la cantine



## Semaine 24

Du 8 au 12 juin 2026



### LUNDI 8

#### Déjeuner

Paupiette de bœuf sauce forestière  
(boulettes végétales  
pour les pesco-végétariens)  
Semoule couscous (bio)  
Emmental  
■ Pastèque

#### Goûter

Tarte aux pommes



Pain bio

### MARDI 9

#### Déjeuner

Omelette au fromage  
■ Papillons au beurre  
■ Gouda  
■ Banane

#### Goûter

Jus de raisin  
Moelleux au chocolat

### MERCREDI 10

#### Déjeuner

Salade composée (torsades, maïs,  
tomates, radis, œufs durs, persil,  
échalotes, olives noires, vinaigrette)  
Pizza au fromage  
■ Chanteneige  
Melon charentais

#### Goûter

Yaourt à boire  
BN au chocolat



### JEUDI 11

#### Déjeuner

■ Émincé de dinde au paprika  
(poisson pané, citron  
pour les pesco-végétariens)  
Julienne de légumes, pommes  
de terre  
Carré frais  
■ Compote de poire

#### Goûter

Pain  
Barre chocolat

Menu végétarien

### VENDREDI 12

#### Déjeuner

Salade de tomates, œufs durs,  
vinaigrette au basilic  
Parmentier de colin avec purée bio  
(plat complet)  
Fromage blanc  
Crème de marron

#### Goûter

Compote pomme banane  
Galette bretonne



■ 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.