

# Menu de la cantine



## Semaine 21

Du 18 au 22 mai 2026



### LUNDI 18

#### Déjeuner

Saucisse de Toulouse  
(steak végétal pour les pesco-végétariens), mayonnaise  
Lentilles sauce moutarde  
Tomme blanche  
■ Banane

#### Coûter

Briquette de lait  
Barre céréales

Pain bio

### MARDI 19

#### Déjeuner

■ Poulet rôti au jus d'échalote  
(poisson pané citron pour les pesco-végétariens)  
■ Fusillis multicolores au beurre  
■ Gouda  
■ Pomme

#### Coûter

Compote pomme banane  
Madeleine

### MERCREDI 20

#### Déjeuner

Salade de lentilles (poireaux, carottes, oignon, ciboulette, curry, vinaigrette)  
Rôti de bœuf au jus (omelette pour les pesco-végétariens)  
■ Choux-fleur en gratin  
■ Melon canari

#### Coûter

Chausson aux pommes

### JEUDI 21

#### Déjeuner

Salade niçoise vinaigrette basilic  
Crêpe au fromage  
Poêlée de légumes  
Tarte croissant abricot (crème dessert au chocolat bio pour la crêche)

#### Coûter

■ Poire  
Petit croquant coco

Menu végétarien

### VENDREDI 22

#### Déjeuner

Colin sauce Dugléré  
(sauce normande avec dés de tomates en garniture)  
■ Riz créole  
Saint-Nectaire  
■ Fraise

#### Coûter

Jus de pomme  
Moelleux au chocolat



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

**Coûter** : 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.