

# Menu de la cantine



## Semaine 22

Du 25 au 29 mai 2026



### LUNDI 25

*Férié*



### MARDI 26

*Déjeuner*

Burger végétal  
Galette de pommes de terre  
Saint-Nectaire  
■ Compote de pomme

*Goûter*

Brioche au sucre

Menu végétarien

### MERCREDI 27

*Déjeuner*

Boulettes végétales au cumin  
Coquillettes au beurre  
■ Gouda  
Flan au caramel

*Goûter*

Pain  
Samos



### JEUDI 28

*Déjeuner*

Saucisson à l'aïl, cornichons  
(œuf, mayonnaise  
pour les pesco-végétariens)  
Poulet rôti (bio) aux herbes  
(croc fromage végétal pour les  
pesco-végétariens)  
■ Choux fleur en gratin  
■ Fraise

*Goûter*

Beignet au sucre

### VENDREDI 29

*Déjeuner*

Pizza  
Rosabeef  
(poisson pané  
pour les pesco-végétariens)  
Carottes persillées  
■ Yaourt aromatisé vanillé

*Goûter*

■ Melon jaune  
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.