

Menu de la cantine

Semaine 10

Du 2 au 6 mars 2026



LUNDI 2

Déjeuner

Pané végétal
Pommes noisette
Babybel
■ Pomme Golden

Goûter

Quatre quart
Orange

MARDI 3

Déjeuner

Salade paysanne (cœur de laitue,
dés d'emmental croûtons,
vinaigrette, vinaigre de cidre)
Ravioli ricotta épinards
sauce au bleu
■ Poire

Goûter

Pain
Carré frais

MERCREDI 4

Déjeuner

Friand au fromage
Tagliatelles bolognaise
(façon végétale pour
les pesco-végétariens)
Banane

Goûter

Salade de fruits
Brownie

Menu végétarien

JEUDI 5

Déjeuner

Veloute de courgette, croûtons
Nuggets de blé
Haricots verts, pommes de terre
■ Flan chocalat

Goûter

Briquette de lait
Galette bretonne

VENDREDI 6

Déjeuner

Boulettes d'agneau au curry
(boulettes de soja
pour les pesco-végétariens)
Semoule couscous (bio) / légumes
Petit moule
■ Compote de poire bio

Goûter

Beignet au chocolat

- 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.