

Menu de la cantine

Semaine 11

Du 9 au 13 mars 2026



LUNDI 9

Déjeuner

- Saucisses de volaille grillées (burger végétal pour les pesco-végétariens)
- Lentilles au jus
- Edam
- Pomme Fuji

Goûter

Pain
Barre chocolat

Pain bio

MARDI 10

Déjeuner

- Poulet rôti au paprika (pané de blé bio pour les pesco-végétariens)
- Fusilli
- Petit moulé
- Banane

Goûter

Pain au lait
Confiture

MERCREDI 11

Déjeuner

- Artichaut à la ciboulette
- Mijote de bœuf aux champignons (hoki pour les pesco-végétariens)
- Gratin de chou-fleur
- Éclair au chocolat (yaourt à la vanille pour la crêche)

Goûter

Pain
Samos

JEUDI 12

Déjeuner

- Salade parmentière (pommes de terre cube, olives noire, emmental en dés, maïs, cornichons, persil, échalotes, vinaigrette)
- Nuggets de poisson et citron
- Haricots verts
- Flan au caramel

Goûter

Compote de pêche
BN chocolat

VENDREDI 13

Déjeuner

- Boulettes de soja sauce napolitaine
- Gnocchi à la romaine
- Fromage frais aux fines herbes
- Orange

Goûter

Yaourt à boire
Madeleine

■ 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.