

Menu de la cantine

Semaine 12

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI 16

Déjeuner

Salade betteraves/maïs
(échalotes, persil, vinaigrette)
Cordon bleu (pané végétal
pour les pesco-végétariens)
Petits pois persillés
■ Pomme Royal gala

Goûter

Pain
Croc lait

Menu végétarien
Pain aux olives

MARDI 17

Déjeuner

Velouté de brocolis
Omelette
Galettes de pommes de terre
■ Compote pomme/pêche

Goûter

Pain
Barre chocolat

MERCREDI 18

Déjeuner

Pizza
■ Rôti de bœuf au jus (steack
végétal pour les pesco-végétariens)
Haricots verts (bio) à l'échalote
Fromage blanc et sucre

Goûter

Orange
Madeleine

JEUDI 19

Déjeuner

Fusillis bolognaise (coquillettes
pour la crèche et bolognaise
végétale pour les pesco-végétariens)
■ Edam
Yaourt aux fruits

Goûter

Brique de lait
Quatre-quarts

VENDREDI 20

Déjeuner

■ Parmentier de colin d'Alaska
(plat complet)
Babybel
■ Banane

Goûter

Pain
Confiture de fraise

■ 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.