

Menu de la cantine

Semaine 13

Du 23 au 27 mars 2026



LUNDI 23

Déjeuner

Cordon bleu (omelette pour les pesco-végétariens)
Tian aux courgettes
■ Babybel
■ Pomme golden

Goûter

Pain au lait
Miel

MARDI 24

Déjeuner

■ Hoki sauce curry
Pommes de terre aux herbes
■ Gouda
■ Yaourt aromatisé

Goûter

Orange
Barre céréale

Menu végétarien

MERCREDI 25

Déjeuner

Taboulé
Nuggets végétaux
Purée d'épinard
■ Poire

Goûter

Fromage blanc sucre
Galette céréales

Menu à thème :
La Bretagne

JEUDI 26

Déjeuner

Salade de la mer (salade mélangée, noix concassée, oignons rouge, aneth, huile olive, vinaigre de cidre et crevettes cuites)
Galette de sarrasin béchamel, dés de jambon, emmental et champignons émincés (dés de lardons végétaux pour les pesco-végétariens)
Tarte aux pommes (compote de pommes pour la crèche)

Goûter

Galette bretonne
Jus de pomme

VENDREDI 27

Déjeuner

Poisson pané et citron
Carottes (bio) pommes de terre persillées
Samos
■ Banane

Goûter

Pain
Chanteneige

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.