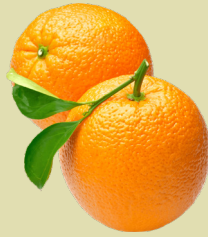


# MENUS DE LA CANTINE

## Novembre 2022



- Agriculture biologique
  - Produit de saison
  - Menu végétarien
  - Viande française
  - Label rouge
  - Pêche responsable
  - Volaille certifiée
- Goûter accueil périscolaire

Les préparations culinaires sont élaborées sur place à la cuisine centrale de Carros. Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées/Maïs Tagliatelles à la bolognaise <span style="color: green;">■</span> Banane</p> <hr/> <p>Pain au lait Barre de chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>14</b></p>	<p><span style="color: lightgreen;">■</span> Menu végétarien</p> <p><span style="color: green;">■</span> Omelette nature Poêlée de carottes/ Pommes de terre Carré frais <span style="color: orange;">■</span> Pommes bio</p> <hr/> <p>Pain Barre de chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>15</b></p>	<p><span style="color: purple;">■</span> Paupiette de veau sauce colombo <span style="color: green;">■</span> Semoule aux petits légumes Edam <span style="color: orange;">■</span> Poire</p> <hr/> <p>Palmier <span style="color: orange;">■</span> Pomme Royal Gala</p> <p style="text-align: right;"><b>16</b></p>	<p>Salade de betterave <span style="color: blue;">■</span> Colin au fumet poisson Gratin pommes de terre brocolis <span style="color: green;">■</span> Flan au caramel</p> <hr/> <p><span style="color: orange;">■</span> Banane Barre céréale</p> <p style="text-align: right;"><b>17</b></p>	<p>Salade verte à l'emmental <span style="color: orange;">■</span> Blanquette volaille <span style="color: green;">■</span> Riz Yaourt brassé</p> <hr/> <p>Pain Barres au chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>18</b></p>
<p><span style="color: blue;">■</span> Colin sauce citron Pommes vapeur <span style="color: green;">■</span> Emmental <span style="color: orange;">■</span> Poire</p> <hr/> <p>Tarte normande</p> <p style="text-align: right;"><b>21</b></p>	<p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Pain complet</span> Salade piémontaise (Pommes de terre, maïs, olives noires, échalotes, persil, mayonnaise) <span style="color: purple;">■</span> Emincé de bœuf à la bourguignone <span style="color: green;">■</span> Carottes au jus Flan au chocolat</p> <hr/> <p>Pain / Kiri</p> <p style="text-align: right;"><b>22</b></p>	<p>Salade verte/croûtons et feta <span style="color: orange;">■</span> Roti de dinde sauce crème Gnocchis à la romane <span style="color: green;">■</span> Tarte aux pommes</p> <hr/> <p>Pain au chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>23</b></p>	<p><span style="color: lightgreen;">■</span> Menu 100% BIO</p> <p><span style="color: green;">■</span> Poulet rôti au jus <span style="color: green;">■</span> Macaronis <span style="color: green;">■</span> Gouda <span style="color: green;">■</span> Clémentines BIO</p> <hr/> <p>Pain Barre chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>24</b></p>	<p><span style="color: lightgreen;">■</span> Menu végétarien</p> <p>Salade fantaisie (laitue, carottes, maïs, vinaigrette) Crêpe au fromage <span style="color: green;">■</span> Poêlée de légumes Yaourt aromatisé</p> <hr/> <p><span style="color: orange;">■</span> Pomme Golden Barre céréale</p> <p style="text-align: right;"><b>25</b></p>
<p><span style="color: orange;">■</span> Fricassée de poulet basquaise Pommes noisettes Babybel <span style="color: green;">■</span> Bananes BIO</p> <hr/> <p>Pain Barre de chocolat</p> <p style="text-align: right;"><b>28</b></p>	<p><span style="color: lightgreen;">■</span> Menu végétarien</p> <p>Salade composée (Maïs, coeurs de palmier, vinaigrette) Spaghettis bolognaises au tofu <span style="color: green;">■</span> Yaourt velouté</p> <hr/> <p><span style="color: orange;">■</span> Orange Petit beurre</p> <p style="text-align: right;"><b>29</b></p>	<p>Salade parmentière (Pommes de terre, maïs, cornichons, poivrons verts, vinaigrette) Poisson pané Carottes (BIO) persillées Liégeois au chocolat</p> <hr/> <p>Brioche au sucre</p> <p style="text-align: right;"><b>30</b></p>		

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française (à titre exceptionnel si une viande n'était pas d'origine française, son origine serait 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. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, oeuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.