

# MENUS DE LA CANTINE

## Novembre 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**FÉRIÉ**  
TOUSSAINT

1



Menu Halloween

Élixir de velouté de courge - Spécialité ensorcelée de la sorcière  
Calamars à la romaine sauce tartare  
Purée diabolique à la patate douce - Fromage blanc BIO du vampire

Beignet chocolat  
Bonbons

2

Menu végétarien

Omelette au fromage  
Riz aux légumes  
Tomme blanche  
Compote de pommes

Orange  
Pain d'épices

3

Émincé de bœuf BIO aux oignons  
Frites  
Gouda  
Raisin blanc

Compote  
Biscuit palmier

4

Émincé de dinde au paprika  
Julienne de légumes BIO  
Mini Babybel  
Éclair au chocolat

Poire  
Mœlleux au citron

5

Salade de betteraves  
Colin pané  
Haricots verts persillés BIO  
Flan au caramel

Banane  
Barre de céréales

8

Menu végétarien

Omelette nature  
Poêlée de carottes et pommes de terre  
Carré frais  
Raisin noir

Pain  
Barre de chocolat

9

Paupiette de veau sauce colombo  
Semoule aux petits légumes  
Edam - Poire

Pain d'épices  
Pomme Royal Gala

10

**FÉRIÉ**  
ARMISTICE 1918

11

Salade niçoise (tomates, thon, poivrons, œuf dur, concombre, branche de céleri, olives)  
Blanquette de volaille  
Riz créole  
Yaourt brassé

Pain / Confiture

12

Colin sauce dieppoise  
Purée de pommes de terre  
Emmental  
Banane

Tarte normande

15

Pain complet

Salade piémontaise (pommes de terre, maïs, olives noires, échalote, persil, mayonnaise)  
Émincé de bœuf à la bourguignonne  
Carottes au jus  
Flan au chocolat

Pain / Kiri

16

Salade verte, croûtons et feta  
Rôti de dinde  
sauce crème- Galette de pommes de terre  
Tarte aux pommes

Pain au chocolat

17

100 % bio

Poulet rôti au jus  
Macaroni  
Gouda  
Raisin blanc

Pain / Barre de chocolat

18

Menu végétarien

Salade fantaisie (laitue, carottes, maïs, vinaigrette)  
Galette de lentilles  
Boullgour sauce tomate  
Poêlée de légumes  
Yaourt aromatisé

Pomme Golden  
Barre de céréales

19

Fricassée de poulet basquaise  
Riz basmati  
Leerdammer  
Banane

Pain  
Barre de chocolat

22

Menu végétarien

Salade composée (tomates, maïs, cœurs de palmier, vinaigrette)  
Spaghetti bolognaise au tofu  
Yaourt velouté

Orange / Petit beurre

23

Salade parmentière (pommes de terre, maïs, tomates, cornichons, poivrons verts, vinaigrette)  
Poisson pané  
Carottes BIO persillées  
Liégeois au chocolat

Brioche au sucre

24

Salade verte aux noix  
Hachis parmentier (purée nature)  
Raisin noir

Pain au lait  
Barre de chocolat

25

Colin sauce normande  
Pommes noisette  
Brie  
Ananas au sirop

Clémentine  
Madeleine

26

Carottes râpées  
Tagliatelle BIO sauce bolognaise (tagliatelle au beurre)  
Salade de fruits

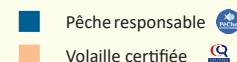
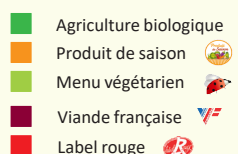
Pain / Tomme des Pyrénées

29

Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
Vache qui rit  
Clémentine

Pain / Barre de chocolat

30



Goûter accueil périscolaire



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, œuf, 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.



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.).

VACANCES D'AUTOMNE