

MENUS DE LA CANTINE

Juin 2022



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

Goûter accueil périscolaire



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Paupiettes de veau
sauce diable
■ Fusilli tricolores
Babybel
Melon

Abricot
Biscuit

1

■ Salade niçoise
(tomates, poivrons, thon,
olives, œuf dur, vinaigrette)
■ Rôti de dinde sauce
forestière
Purée de légumes BIO
Flan au chocolat
Pain / Chanteneige

2

■ Menu végétarien
Boulettes végétales
au cumin
Semoule et pois chiches
■ Emmental
■ Fraises
Marbré / Lait

3

LUNDI

MARDI

JOUR FÉRIÉ

6

■ Colin sauce
meunière
Haricots verts BIO
persillés
Emmental
Poire

Pain au chocolat

7

■ Cordon bleu végétal
Purée d'épinards
Gouda
Compote

Yaourt à boire
Barre de céréales

8

Émincé de veau aux
aubergines
Carottes et pommes
de terre persillées
■ Edam
■ Nectarine

Compote
BN au chocolat

9

Friand au fromage
■ Sauté de dinde aux
champignons
■ Gratin de chou-fleur
Salade de fruits

Pain
Samos

10

Menu 100% BIO

Poulet rôti
Pâtes tricolores
au beurre
Gouda
Pastèque

Jus d'orange
Cookies

Pain bio

13

■ Salade piémontaise
(pommes de terre, olives
noires, échalote, persil,
mayonnaise)
■ Rôti de bœuf
■ Julienne de légumes
■ Melon

Pain / Barre de chocolat

14

■ Salade fantaisie
(salade verte, carottes,
croûtons en dés)
Brandade de poisson
Éclair au chocolat

Pain / Kiri

15

■ Menu végétarien

Omelette
■ Petits pois carottes
Babybel
Tarte aux pommes

Cracotte
Confiture

16

Quenelles de poisson
sauce aux crevettes
■ Riz
Emmental
Pêche

Compote / Marbré au
chocolat

17

Batavia aux noix
■ Émincé de veau
aux carottes
■ Fusilli
■ Nectarine

Pain / Fromage

20

■ Menu végétarien

Boulettes végétales au
cumin
Printanière de légumes
■ Gouda
Fruit de saison

Pain
Barre de chocolat

21

■ Betteraves râpées
sauce ciboulette
■ Colin sauce citron
■ Riz
Crème dessert au
chocolat

Barre de céréales
Prune jaune

22

Tomates BIO- Œuf dur
Ravioli ricotta épinards
sauce napolitaine
(plat complet)
■ Cerises

Compote / Sablé

23

Filet de poisson pané
(colin)
Haricots verts BIO
persillés
Kiri
Tarte à l'abricot

Pain au chocolat

24

■ Tajine de poulet
aux épices
■ Blé aux légumes
Vache qui rit
■ Melon

Pain / Barre de
chocolat

27

■ Poisson sauce
meunière (lieu)
■ Riz
Emmental
■ Nectarine

Compote / Rocher coco

28

Taboulé
■ Émincé de bœuf
aux champignons
Gratin de chou-fleur BIO
et pommes de terre
Crème dessert
au caramel

Pain / Samos

29

■ Menu végétarien

Nuggets végétariens
■ Coquillettes au pistou
Saint-Nectaire
■ Pastèque

Barre de céréales
Jus de fruits

30

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.).

