

Le menu des restaurants scolaires

Janvier 2018

Lundi

8 janvier

Mardi

9 janvier

Mercredi

10 janvier

Jeudi

11 janvier

Vendredi

12 janvier

- Poisson meunière Poêlée ratatouille Fromage / jus d'orange Couronne briochée	Radis-beurre Navarin d'agneau Polenta Fromage frais aux fruits	Pamplemousse Cuisse de poule sauce suprême Printanière Crème vanille	Salade verte Rôti de porc aux champignons * Pommes sautées Yaourt nature BIO + sucre	Mousse de canard Brochette de dinde au jus Haricots beurrés Fromage BIO Fruit
--	---	--	---	--

15 janvier

16 janvier

17 janvier

18 janvier

19 janvier

- Pépites de poisson pané Petits pois au jus Fromage Banane BIO	Salade "cow-boy" ● Boules d'agneau à l'Italienne Semoule BIO Flan nappé caramel	Potage de légumes Bœuf à la Provençale Pommes vapeur Fromage Fruit	Mélange Coleslaw Pâtes à la Carbonara * + râpé Yaourt aux fruits mixés	Pizza Omelette Gratin de courgettes Fromage Salade de fruits
--	--	--	---	--

22 janvier

23 janvier

24 janvier

25 janvier

26 janvier

Feuilleté Hot-dog Wings Gratin de chou-fleur Viennois chocolat	Œufs durs "mimosa" Hachis Parmentier "maison" Fromage Fruit BIO	Assiette du jardinier ● Seiches à l'Américaine Blé Fromage Pomme au four	Carottes râpées Saucisse * Haricots blancs à la tomate Fromage blanc + sucre	Salade verte + croûtons Pot-au-feu Légumes et pommes de terre Glace
---	--	--	---	---

29 janvier

30 janvier

31 janvier

1^{er} février

2 février

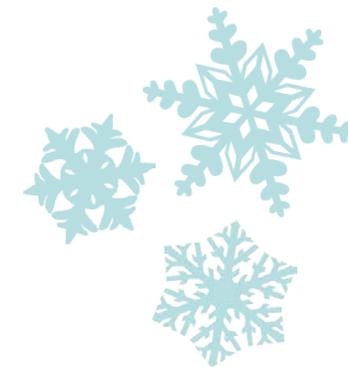
Pois chiches vinaigrette Nuggets Haricots verts Fromage BIO Fruit	Salade Niçoise ● Blanquette de veau Riz BIO Yaourt à boire	Betteraves vinaigrette Cuisse de pintade Beignets de légumes Fromage Fruits au sirop	Melon d'hiver Tartiflette * Pommes de terre Compote BIO Biscuit	Salade Iceberg + dès de fromage, filet de poisson + sauce aux épices Carottes au beurre Mini-crêpes, pâte à tartiner
--	--	--	--	--

- Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette
- Salade « Niçoise » : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive
- Assiette du jardinier : champignons, tomates, maïs

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc



Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apport nutritionnel de qualité, traçabilité des viandes...



L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement.
Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à cuisine.centrale@terredecamargue.fr ou au 04.6653.29.43

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire