

# Le menu des restaurants scolaires

Jun 2018

Lundi

28 mai

Mardi

29 mai

Mercredi

30 mai

Jeudi

31 mai

Vendredi

1<sup>er</sup> juin

- Pépites de poisson pané Purée de carottes Fromage Fruit	Salade Grecque Bœuf à l'Italienne Mélange 5 céréales  Poires au sirop <b>BIO</b>	Melon Brochette de volaille Tian de légumes Fromage Beignet au chocolat	Crêpe au fromage Rôti de porc * Printanière de légumes Jus de pomme Yaourt brassé nature +sucre	- Sauté de pintade aux olives Pommes noisettes Fruit Fromage blanc + sucre
---	--	---	---	--

4 juin

5 juin

6 juin

7 juin

8 juin

Œufs durs mayonnaise Hachis Parmentier  Fromage Pastèque	Pizza Cuisse de poulet rôti Poêlée Villageoise Fromage <b>BIO</b> Fruit	Haricots verts en vinaigrette Poisson pané + citron Coquillettes + râpé  Mousse chocolat	Salade Cow-boy Saucisse * Chou-fleur en gratin Fromage Crêpe au sucre	Gaspacho Navarin d'agneau Haricots blancs  Yaourt aromatisé aux fruits
--	---	--	---	--

11 juin

12 juin

13 juin

14 juin

15 juin

Carottes râpées Wings Haricots beurrés Biscuit Yaourt à boire (fraise)	- Paëlla (poulet, seiche, gambas) Fromage Fruit	Mousse de canard Lasagnes saumon-épinards "maison" Fromage Fruit	Salade Iceberg Sauté de porc * Gnocchis Fromage <b>BIO</b> Pêches au sirop	Taboulé + tomates Rosbeef + moutarde Ratatouille  Liégeois chocolat <b>BIO</b>
--	---	--	--	--

18 juin

19 juin

20 juin

21 juin

22 juin

Radis-beurre Filet de poisson sauce Normande Beignets de courgettes Flan caramel <b>BIO</b>	Salade « Sicilienne » ● Nuggets de poulet Carottes <b>BIO</b> sautées  Glace	Tomates-mozzarella Moussaka "maison"  Fromage Tarte aux pommes	Friand au fromage Brochettes de porc * Petits-pois Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	Concombres vinaigrette Sauté de veau * Riz <b>BIO</b>  Yaourt nature <b>BIO</b> + sucre
---	--	--	---	---

25 juin

26 juin

27 juin

28 juin

29 juin

Lentilles vinaigrette Cordon bleu Haricots verts au beurre Fromage, melon	Macédoine mayo. Cubes de poisson aux petits légumes, pâtes Yaourt à la fleur d'oranger	Tomates cerise, rôti de veau aux champignons Pommes sautées Fromage frais aux fruits	Jambon-beurre * Œufs durs Courgettes à la crème Fromage, banane <b>BIO</b>	Salade verte + dès de from. Boules au bœuf au curry Rösti de légumes Compote + biscuit
--	---	---	---	---

● Salade « Sicilienne » : farfalles, tomates, fèves, olives, vinaigrette Balsamique

\* Sauté de veau : origine précisée le jour de consommation



## 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...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

**BIO** : Agriculture biologique



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](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou au 04 66 53 29 43

\* Préparation contenant du porc