



Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 1 mars	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
Taboulé Nuggets de volaille Gratin de courgettes Fromage Pêches au sirop	- Wings Haricots beurrés Banane <b>BIO</b> Crème chocolat	Feuilleté « Hot-dog » Filet de poisson à la fondue de poireaux, riz pilaf Fromage Pomme <b>BIO</b>	Salade verte-thon Tartiflette * (pomme de terre, oignons, dés de jambon, lardons) Eclair chocolat	Salade Campagnarde ● Rosbeef + ketchup Petits pois Fromage <b>BIO</b> Flan vanille
6 mars	7 mars	8 mars	9 mars	10 mars
Mais en salade Emincé de volaille aux champignons, Rösti de légumes Fromage, fruit	Salade verte + dés de fromage Etouffade de bœuf Pâtes <b>BIO</b> Mousse chocolat	Potage au potiron Moussaka « maison » Fromage Flan nappé caramel	Charcuterie * Tortillas (omelette, pommes de terre-oignons), salade Iceberg Ile flottante	Pizza Poisson pané + citron Purée de carottes Fromage Salade de fruits
13 mars	14 mars	15 mars	16 mars	17 mars
Salade Coleslow ● Cuisse de poulet Poêlée ratatouille Fromage <b>BIO</b> Dessert pomme-fraise	Friand au fromage Paleron de bœuf sauce tomate Polenta Fruit	Tomate farcie au riz Gratin de poisson Tempura de légumes Pomme cuite « maison »	Carottes râpées Noix de joue de porc * au cidre, blé (Ebly) Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	- Cordons bleus Haricots verts Fromage Jus de pomme + biscuit
20 mars	21 mars	22 mars	23 mars	24 mars
Radis-beurre Blanquette de veau Carottes vapeur <b>BIO</b> Fromage frais aux fruits	Salade verte Fricadelle sauce crème Purée Fromage Glace	Salade avocat, tomate, surimi Encornet farci, riz Liégeois chocolat	- Rôti de porc * Haricots blancs sauce tomate Fromage, fruit	Melon d'hiver Escalope viennoise Choux fleurs et pommes de terre en gratin Fromage Crème dessert vanille
27 mars	28 mars	29 mars	30 mars	31 mars
Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Paupiettes de veau aux poivrons Pâtes Fromage Petits suisses aux fruits	Tomates Pépites de poisson pané printanière de légumes Fromage Compote <b>BIO</b>	Pomelos Sauté d'agneau Semoule Fromage Gaufre + pâte à tartiner	Salade rougette Choucroute * (charcuterie, chou, pommes de terre) Fromage, ananas	Salade Cow-boy ● Brochette de dinde Beignets aux courgettes, fromage Fromage blanc + sucre

### 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

● Salade « Cow-boy » : salade verte, tomates, mais, croûtons ● Salade « Coleslow » : chou blanc râpé, carottes râpées, mayonnaise ● Salade « Campagnarde » : Blé Ebly, tomates, mais, cantal en dés, vinaigrette



**BIO** : Agriculture Biologique

\* Préparation contenant du porc

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 04 66 53 29 43