



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade Coleslaw ● Pâtes à la Bolognaise + râpé Yaourt aux fruits mixés	Carottes râpées * vinaigrette Saumon sauce citron Haricots verts Fromage, millefeuille	Potage de légumes Emincé de poulet sauce champignons, mélange céréales-quinua, fromage blanc + sucre, fruit BIO	Pizza Saucisse * Gratin de côtes de blette et pommes de terre Fromage BIO fruit	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz Flan vanille
12	13	14	15	16
Salade Bergère ● Filet de colin sauce aux épices Rôsti de légumes Yaourt aux fruits	Taboulé-tomates Rosbeef Beignets de courgettes Crème dessert chocolat	Œuf mimosa Lasagnes saumon/ épinard Fromage BIO Fruit *	Betteraves vinaigrette Tartiflette * Jus d'orange Glace	Crêpe au fromage Wings de poulet Petits pois - carottes Fromage Fruit
19	20	21	22	23
Feuilleté Hot-dog Gratin de poisson Choux de Bruxelles aux petits oignons Fromage, banane BIO	- Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Fromage, fruit	Crudités variées ● Omelette « maison » aux pommes de terre * Ratatouille Fromage blanc aux fruits	Salade * + dès de fromage Rôti de porc * Purée de pomme de terre Mousse chocolat	- Sauté d'agneau Printanière Yaourt nature BIO + sucre Fruit *
26	27	28	29	30
Sot l'y laisse de poulet curry et sésame Carottes * Vichy Fromage Beignet chocolat	- Cheeseburger Frites Yaourt à boire Fruit	Radis * + beurre Couscous Royal (agneau, poulet, merguez) Fromage Compote	Melon d'hiver Colombo de porc * Riz Basmati Crème dessert vanille	Salade de lentilles Poisson pané - citron Gratin de courgettes Fromage Salade de fruits

### 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 « Bergère »** : salade verte \*, fromage de chèvre, olive noire, huile d'olive ● **Salade « Coleslow »** : chou blanc râpé, carottes râpées, mayonnaise ● **Crudités variées** : Chou rouge \*, maïs, tomates cerises

\* 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

BIO : Agriculture biologique



\* Produits issus de la production locale