

Le menu des restaurants scolaires

Mars 2018



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

Les écoliers
font le menu !



Mardi 6 mars
Menu élaboré par la classe
de CM2 de Mme SAEZ

En coopération avec la
diététicienne de la cuisine
centrale dans le cadre des
actions de sensibilisation au
gaspillage alimentaire.



Nos restaurants scolaires
se sont engagés contre
le gaspillage alimentaire

● Salade « Bergère » : salade verte *, fromage de chèvre, olive noire, huile d'olive ● Salade « Coleslaw » : 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 ou 04 66 53 29 43

BIO : Agriculture biologique



* Produits issus de la production
locale