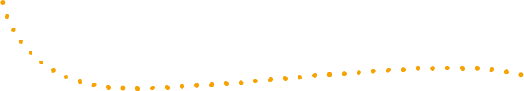
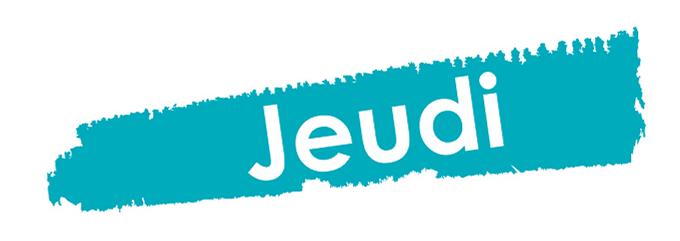
******Le menu des vacances d’été**

**Juillet 2017**



****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 juillet | 4 juillet | 5 juillet | 6 juillet | 7 juillet |
| Ecole | | | | |
| Betteraves  **BIO** vinaigrette  Poisson pané citron  Purée  Fromage  Fruit | Salade verte à la Grecque●, Rosbeef  sauce Tartare, tagliatelles  et courgettes  Tarte aux pommes | Salade Fermière●  Gigot d’agneau  Maïs au beurre  Fromage  Fruit | Jambon 🞺  Omelette  Ratatouille  Yaourtnat. **BIO**  + sucre, + biscuits | Tomates cerise  Sandwich poulet  -from- ketchup  Chips  Yaourt à boire |
| 10 juillet | 11 juillet | 12 juillet | 13 juillet | 14 juillet |
| Taboulé  Rôti de porc🞺  Rösti de légumes  Fromage  Fruit | Feuilleté Hot-dog  Tomates farcies maison  Riz  **BIO**  Fromage  Fruit | Pastèque  Brochettes de dinde au jus  Blé (Ebly)  Fromage  Pâtisserie | Houmous + croûtons●  Saucisse🞺  Carottes **BIO** sautées  Flan chocolat | Férié |
| 17 juillet | 18 juillet | 19 juillet | 20 juillet | 21 juillet |
| Melon  Lasagnes  Fromage  Compote **BIO** | Concombres  façon ’’Tzatziki’’●  Escalope Viennoise  Petits pois au beurre  Glace | Pizza  Aïoli de poisson  Pommes de terre/carottes  Fromage  Fruit | Salade verte  Brochettes de porc  sauce aigre douce 🞺  Frites  Fromage frais aux fruits | Crêpe au fromage  Rôti de veau au jus  Crumble de légumes d’été●, fromage  **BIO**  Fruit |
| 24 juillet | 25 juillet | 26 juillet | 27 juillet | 28 juillet |
| Œufs durs + doses mayo.  Sot l’y laisse de poulet sautés au sésame,  Beignets de chou-fleur  Fromage, fruit | Carottes râpées  Gardianne de taureau  Pâtes  Yaourt aux fruits mixés | Pêches au thon  Croque-monsieur 🞺  Tomates cerises  Fromage  Banane **BIO** | Tomate ’’mozzarella’’  Gratin de poisson  Printanière  Beignet chocolat | Salade verte  Paëlla (poulet, seiche, gambas)  Fromage blanc + sucre |

🞺 Préparation contenant du porc

**BIO** : Agriculture biologique

Nos restaurants scolaires

se sont engagés contre

le gaspillage alimentaire

**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**](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr)

● **Salade verte à la Grecque :** salade verte, tomates, fromage, olives noires, sauce huile d’olive et citron ● **Houmous** : Spécialité à base de purée de pois-chiches, huile d’olive, ail ● **Crumble de légumes d’été**: courgettes, tomates, oignons, crumble de parmesan gratiné au four ● **Salade ’’Fermière’’ :** Pommes de terre, tomates,, petits-pois, vinaigrette

● **Concombre façon ’’Tzatziki’’** : concombre émincé, sauce yaourt et menthe fraiche



