******Le menu des vacances d’été**

**Juillet 2017**



****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 juillet | 4 juillet | 5 juillet | 6 juillet | 7 juillet |
| Ecole |
| Betteraves  **BIO** vinaigrettePoisson pané citronPurée FromageFruit | Salade verte à la Grecque●, Rosbeef sauce Tartare, tagliatelles et courgettes Tarte aux pommes | Salade Fermière●Gigot d’agneau Maïs au beurreFromage Fruit | Jambon 🞺OmeletteRatatouilleYaourtnat. **BIO** + sucre, + biscuits | Tomates cerise Sandwich poulet -from- ketchupChipsYaourt à boire |
| 10 juillet | 11 juillet | 12 juillet | 13 juillet | 14 juillet |
| TabouléRôti de porc🞺Rösti de légumesFromageFruit | Feuilleté Hot-dogTomates farcies maisonRiz  **BIO**Fromage Fruit | PastèqueBrochettes de dinde au jusBlé (Ebly)Fromage Pâtisserie |  Houmous + croûtons●Saucisse🞺Carottes **BIO** sautéesFlan chocolat | Férié |
| 17 juillet | 18 juillet | 19 juillet | 20 juillet | 21 juillet |
| MelonLasagnesFromageCompote **BIO** | Concombres façon ’’Tzatziki’’●Escalope ViennoisePetits pois au beurre Glace | PizzaAïoli de poissonPommes de terre/carottes Fromage Fruit | Salade verteBrochettes de porc sauce aigre douce 🞺FritesFromage frais aux fruits | Crêpe au fromageRôti de veau au jusCrumble 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 râpéesGardianne de taureauPâtesYaourt aux fruits mixés | Pêches au thonCroque-monsieur 🞺Tomates cerisesFromage Banane **BIO** | Tomate ’’mozzarella’’Gratin de poissonPrintanièreBeignet chocolat | Salade vertePaëlla (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**

● **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



