Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Le menu des restaurants scolaires

Mai 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 mai	2 mai	3 mai	4 mai	5 mai
Férié	Tomates cerises Wings Rösti de légumes Fromage Coupelle fruits au sirop	Salade de pâtes ''Napolitaine''● Pavé de saumon Courgettes en gratin Banane **BIO**	Salade ''Cow-boy'' Merguez à la tomate Saucisse ✻ (pour les mater.) Gnocchis Yaourt + sucre	Carottes râpées Escalope Viennoise Haricots verts au beurre Crème chocolat **BIO** + biscuit **BIO**
8 mai	9 mai	10 mai	11 mai	12 mai
Férié	Pâté coupelle Lasagnes Fromage Compote **BIO**	Salade ''Niçoise'' ● Cuisse de poulet rôti Frites Fromage Fruit	Melon Civet de porc ✻ Carottes vapeur **BIO** Fromage **BIO** Crêpe au sucre	Betteraves rouges Poisson pané Pâtes **BIO** au beurre + râpé Salade de fruits
15 mai	16 mai	17 mai	18 mai	19 mai
Pizza Filet de poulet aux champignons Haricots beurrés Fromage, fruit	Salade verte Veau Marengo Semoule **BIO** Viennois chocolat	Tomates farcie riz et thon ● Moussaka ''maison'' Fromage blanc aux fruits	Macédoine mayonnaise Rôti de porc ✻ Purée Fromage Fruit	Œufs durs sauce ketchup Poisson à la Bordelaise Flan de courgettes Fromage **BIO** Eclair chocolat
22 mai	23 mai	24 mai	25 mai	26 mai
	Menu « Terre de Camargue »			
Lentilles vinaigrette Omelette Poêlée ratatouille Fromage Yaourt aux fruits mixés	Asperges vinaigrette Gardianne AOP Riz de Camargue Fromage Melon	Crudités variées Cordon bleu Petits pois au beurre Flan caramel	Férié	Pas d'école

● **Salade de pâtes Napolitaine** : pâtes farfalles, tomates, concombre, mozzarella, olives noires, vinaigrette « Balsamique » ● **Tomate farcie au riz :** tomate, riz, thon, olives noires, mayonnaise
●**Salade « Niçoise »** : Salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, vinaigrette huile d'olive

BIO : Agriculture biologique ✻ Préparation contenant du porc

Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés
Viande, poisson ou œufs, fruits et légumes de saison, 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...

anti gaspi

Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

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 par téléphone au 04 66 53 29 43