Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Le menu des restaurants scolaires

Septembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4	5	6	7	8
Salade de tomates Raviolis gratinés Fromage Compote	Pois chiches vinaigrette Nuggets de poulet Carottes au beurre Fromage Salade de fruits	Œufs durs + ketchup Tomates farcies maison Semoule **BIO** Fromage Fruit	Salade verte Sauté de porc * Haricots verts Fromage blanc + sucre	Salade de riz ● Filet de poisson sauce Normande Rösti de légumes Fromage, carré framboise
11	12	13	14	15
Crêpes au fromage Bourride Pommes de terre-carottes Fromage Fruit	Taboulé Escalope Viennoise Petits pois au jus Fromage Fruits au sirop	Melon Paupiette de veau aux olives Polenta Fromage frais aux fruits	Gardianne AOP de Camargue Riz de Camargue (I.G.P.) Pâtisserie Raisins **BIO**	Mousse de canard Boulettes d'agneau à la tomate, chou-fleur sauté Fromage **BIO** Banane **BIO**
18	19	20	21	22
Carottes râpées Poisson pané - citron Haricots beurrés Fromage Mousse au chocolat	Salade Cow-boy ● Wings Printanière de légumes Flan caramel **BIO**	Betteraves cubes Estouffade de bœuf à l'Italienne, blé (Ebly) Fromage Fruit	Radis-beurre Roti de porc au jus * Gratin de pâtes Crème dessert vanille	- Cuisse de poulet rôti Beignets de courgettes Yaourt nature **BIO** + sucre Jus de pomme
25	26	27	28	29
- Colombo de dinde ● Gnocchis Yaourt à boire Pomme **BIO**	Assiette du jardinier ● Rosbeef froid Lentilles à la moutarde Fromage **BIO** Tarte Normande	Tomates au thon Moules à la crème Riz **BIO** Fromage Glace	Salade verte + dès de fromage Saucisse * Purée de carottes Yaourt brassé nature +sucre	Repas des chefs

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...

● **Salade Cow-boy :** salade verte, tomates, maïs, croûtons ● **Colombo de dinde** : sot-l'y-laisse de dinde + sauce exotique (oignons, fruits, lait de coco, curry) ● **Assiette du jardinier** : carottes et courgettes râpées, maïs ● **Salade Bergère :** salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette ● **Salade de riz** : riz, courgettes crues, tomates, olives, mayonnaise

*** Gardianne AOP de Camargue**

*** riz de Camargue (IGP) : Indication Géographique Protégée**

BIO : Agriculture biologique * Préparation contenant du porc

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 au 04.66.53.29.43