

Le menu des restaurants scolaires

Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 Escalope Viennoise Purée de potiron Fromage Pomme BIO	4 Carottes râpées Tagliatelles au saumon Crème vanille	5 Salade endives et noix Paupiettes de veau à l'Italienne, boulgour BIO Fromage Fruits au sirop + biscuit	6 Pamplemousse Rosbeef + ketchup Beignet de courgettes Tarte au flan	7 Feuilleté au fromage Wings Poêlée de légumes Campagnarde Fromage, fruit
10 Betteraves vinaigrette Daube de bœuf Riz BIO Clémentine Yaourt vanille BIO	11 Velouté aux carottes Omelette Gratin de chou-fleur et pomme de terre Fromage, fruit	12 Salade Bergère ● Cuisse de poulet rôti Mais Buchette glacée	13 Salade Coleslaw Rôti de porc * Poêlée de haricots blancs Fromage frais aux fruits	14 Brochette de poisson Meunière Printanière de légumes Fromage BIO Salade de fruits
17 Salade Fermière ● Cordon bleu Haricots verts au beurre Yaourt nature + sucre	18 Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron, carottes sautées Fromage BIO Fruit	19 Salade Cow-boy ● Pintade aux olives Blé Fromage Flan caramel	20 Repas de Noël Charcuterie/tomates cerise Aiguillette de poulet à la crème de noisettes Mini gratin Dauphinois Fougasse d'Aigues-Mortes Chocolat- clémentine	21 Œufs durs au thon Raviolis gratinés Fruit



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, vinaigrette ● **Salade Bergère** : salade verte, dès de fromage, croûtons, vinaigrette ● **Salade Fermière** : pommes de terre, petits-pois, tomates cerises, cubes fromage, vinaigrette

BIO : Agriculture biologique



* 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 au 04.66.53.29.43



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire