

Le menu des restaurants scolaires

Janvier 2019

Lundi

7 janvier

Betteraves **BIO** vinaigrette
Poisson pané + citron
Purée
Fromage frais aux fruits

Mardi

8 janvier

Radis-beurre
Navarin d'agneau
Printanière
Fromage
Couronne briochée

Mercredi

9 janvier

-
Cuisse de poule
sauce suprême, riz
Clémentine
Mousse chocolat

Jeudi

10 janvier

Salade verte
Rôti de porc
aux champignons *
Polenta
Yaourt nature **BIO** + sucre

Vendredi

11 janvier

Feuilleté Hot-dog
Brochette Yakitori ●
Haricots verts **BIO**
Fromage
Fruit

14 janvier

Brochette de poisson
meunière
Petits pois au jus
Fromage
Banane **BIO**

15 janvier

Potage de légumes
Boules d'agneau à
l'Italienne
Gnocchis
Flan nappé caramel **BIO**

16 janvier

Mousse de canard
Bœuf à la Provençale
Purée de carottes
Fromage
Salade de fruits

17 janvier

Salade Cow-boy ●
Pâtes à la Carbonara *
+ râpé
Glace

18 janvier

Pizza
Omelette au fromage
Haricots beurrés
Fromage **BIO**
Fruit

21 janvier

Wings
Gratin de potiron et
pommes de terre
Fromage
Fruit **BIO**

22 janvier

Œufs durs "mimosa"
Hachis Parmentier
"maison"
Yaourt à boire
Jus de pomme

23 janvier

Assiette du jardinier ●
Seiches à l'Américaine
Mélange 5 céréales
Fromage
Pomme au four

24 janvier

Carottes râpées
Saucisse *
Haricots blancs à la tomate
Fromage blanc + sucre

25 janvier

Salade verte + croûtons
Pot-au-feu
Légumes et
pommes de terre
Yaourt aux fruits mixés **BIO**

28 janvier

Pois chiches vinaigrette
Nuggets
Gratin de chou-fleur
Fromage
Fruit

29 janvier

Mélange coleslaw
Blanquette de veau
Riz
Yaourt vanille

30 janvier

Salade Niçoise ●
Cuisse de pintade
Beignets de légumes
Fromage
Fruits au sirop

31 janvier

Melon d'hiver
Tartiflette *
Pommes de terre
Compote **BIO**
Biscuit

1^{er} février

Salade Iceberg + dès de
fromage, filet de poisson
+ sauce aux épices
Carottes au beurre
Mini-crêpes, pâte à tartiner

- Salade Cow-boy : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette
- Salade « Niçoise » : salade verte, haricots verts, tomate, œuf dur, anchois, vinaigrette huile d'olive
- Assiette du jardinier : champignons, tomates, maïs ● Brochette Yakitori : morceaux de filet de poulet marinés et enrobés de sauce soja

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 04.6653.29.43



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...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire